T.C. SANAYİ VE TEKNOLOJİ BAKANLIĞI

#YEREL KALKINMA HAMLESİ

AHİLER Kalkınma Ajansı Geleceğe Yön Verir

ANADOLUDAKİLER: 81 İL 81 ÜRÜN PROGRAMI – NEVŞEHİR AVANOS ÇÖMLEĞİ ÜRÜN ANALİZ ÇALIŞTAYI RAPORU VE ÜRÜN YOL HARİTASI



AHİLER KALKINMA AJANSI

2026

Ahiler Kalkınma Ajansı
Cevher Dudayev Mahallesi
Vatan Caddesi No:1 Merkez/Nevşehir
Tel: +90 384 214 36 66
Faks: +90 384 214 00 46
E-Posta: info@ahika.gov.tr
İnternet Sitesi: www.ahika.gov.tr

Sayfa Sayısı: 52

ANADOLUDAKİLER: 81 İL 81 ÜRÜN PROGRAMI – NEVŞEHİR AVANOS ÇÖMLEĞİ ÜRÜN ANALİZ ÇALIŞTAYI RAPORU VE ÜRÜN YOL HARİTASI

Yayın Sahibi
Ahiler Kalkınma Ajansı

Yayına Hazırlayanlar
Nevşehir Yatırım Destek Ofisi

Tüm hakları saklıdır. Bu eserin tamamı ya da bir bölümü, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu uyarınca kullanılmadan önce hak sahibinden 52. Maddeye uygun yazılı izin alınmadıkça, hiçbir şekilde ve yöntemle işlenmek, çoğaltılmak, çoğaltılmış nüshaları yayılmak, satılmak, kiralanmak, ödünç verilmek, temsil edilmek, sunulmak, telli/telsiz ya da başka teknik, sayısal ve/veya elektronik yöntemlerle iletilmek suretiyle kullanılamaz. Hazırlanmış olan çalışmanın tüm hakları Ahiler Kalkınma Ajansı'na aittir. Ahiler Kalkınma Ajansı tarafından hazırlanan işbu çalışmadan kaynak gösterilmek suretiyle alıntı yapılabilir.

T.C. SANAYİ VE TEKNOLOJİ BAKANLIĞI

#YEREL KALKINMA HAMLESİ

AHİLER Kalkınma Ajansı Geleceğe Yön Verir

ANADOLUDAKİLER: 81 İL 81 ÜRÜN PROGRAMI – NEVŞEHİR AVANOS ÇÖMLEĞİ ÜRÜN ANALİZ ÇALIŞTAYI RAPORU VE ÜRÜN YOL HARİTASI

İÇİNDEKİLER

ŞEKİLLER, TABLOLAR, RESİMLER 2
1. GİRİŞ VE AMAÇ 4
2. ANA EYLEM ALANLARI VE MASA ÇIKTILARI 6
2.1. Üretim ve Verimlilik Masası Çıktıları 6
2.1.1. Girdi Maliyetleri ve Mevcut Durum 6
2.1.2. Üretim Teknikleri 8
2.1.3. Eğitim İhtiyaçları 11
2.1.4. Kooperatifleşme Düzeyi / Modeli 13
2.2. Katma Değer ve Ürün Geliştirme Masası Çıktıları 14
2.2.1. Yeni Ürün Çeşitleri 15
2.2.2. AR-GE ve Kalite Geliştirme Çalışmaları 17
2.2.3. İşleme Kapasite Artırımı 18
2.3. Markalaşma ve Pazarlama Masası Çıktıları 20
2.3.1. Ürün Kimliği (Logo, Ambalaj, Kalite Standardı) 20
2.3.2. Pazarlama ve Tanıtım Kampanyaları 23
2.3.3. E-Ticaret, Perakende ve İhracat Modelleri 26
2.4. İşleme, Altyapı ve Tesisleşme Masası Çıktıları 27
2.4.1. Yeni Tesis Yatırım Önerileri 27
2.4.2. Depolama/Soğuk Zincir İyileştirme 29
2.4.3. Ortak Tesis Modelleri (Kooperatif, Kamu-Özel Sektör İş Birliği vb.) 30
3. ÜRÜN YOL HARİTASI STRATEJİK HEDEFLERİ VE EYLEM PLANI 33
3.1. Yol Haritası Stratejik Hedefleri 34
3.2. Ürün Yol Haritası 35
SONUÇ VE DEĞERLENDİRME 41
EKLER 44
Ek-1: Çalıştay Fotoğrafları 44

ŞEKİLLER, TABLOLAR, RESİMLER

Resimlerin Listesi

Resim 1. Çalıştay Katılımcıları 44
Resim 2. Çalıştay Açılışı 44
Resim 3. Anadoludakiler: 81 İl 81 Ürün Programı Sunumu 45
Resim 4. Avanos Çömleği Mevcut Durum Raporu Sunumu 45
Resim 5. Masa 1: Üretim ve Verimlilik Çalışmaları 46
Resim 6. Masa 2: Katma Değer ve Ürün Geliştirme Çalışmaları 46
Resim 7. Masa 3: Markalaşma ve Pazarlama Çalışmaları 47
Resim 8. Masa 4: İşleme, Altyapı ve Tesisleşme Çalışmaları 47

Tabloların Listesi

Tablo 1. Stratejik Hedefler 34
Tablo 2. Avanos Çömleği Ürün Yol Haritası 36

KISALTMALAR

AR-GE : Araştırma ve Geliştirme

AHİKA : Ahiler Kalkınma Ajansı

ISO 9001 : Kalite Yönetim Sistemi

ISO 14001 : Çevre Yönetim Sistemi

ISO 45001 : İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi

KAGM : Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü

KAPTİD : Kapadokya Turistik Otelciler ve İşletmeciler Derneği

KOSGEB : Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı

KOP BKİ : Konya Ovası Projesi Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı

MAPEG : Maden ve Petrol İşleri Genel Müdürlüğü

MESEM : Mesleki Eğitim Merkezi

MTA : Maden Tetkik ve Arama Genel Müdürlüğü

MYO : Meslek Yüksekokulu

NESİAD : Nevşehir Sanayici ve İş İnsanları Derneği

NEVÜ : Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

OSB : Organize Sanayi Bölgesi

QR : Hızlı Yanıt Kodu (Quick Response)

SOGEP : Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı

TGA : Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı

TÜBİTAK : Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu

TKDK : Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu

TÜRSAB : Türkiye Seyahat Acentaları Birliği

1. GİRİŞ VE AMAÇ

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü koordinasyonunda yürütülen *Anadoludakiler: 81 İl 81 Ürün Programı,* illerin kendine özgü ekonomik, kültürel ve üretim değerlerinin ortaya çıkarılması, yerel ürünlerin üretim kapasitesinin artırılması, markalaştırılması ve sürdürülebilir bir yaklaşımla ekonomiye kazandırılması amacıyla uygulanmaktadır. Program kapsamında her ilin şehir kimliğini yansıtan yerel ürünlerinin belirlenmesi, bu ürünlere ilişkin mevcut durum analizlerinin gerçekleştirilmesi ve uygulanabilir yol haritalarının hazırlanması hedeflenmektedir. Böylece yerel üretimin güçlendirilmesi, üreticilerin gelir düzeylerinin artırılması, istihdamın desteklenmesi ve yerel ürünlerin ulusal ve uluslararası pazarlardaki rekabet gücünün geliştirilmesi amaçlanmaktadır.

2026 Yılı Program Uygulama Rehberi doğrultusunda Nevşehir ili için *Avanos Çömleği* ürün olarak belirlenmiştir. Geçmişten günümüze uzanan üretim geleneği, sahip olduğu kültürel miras değeri, Kapadokya turizmi ile kurduğu güçlü ilişki ve bölge ekonomisine sağladığı katkı sayesinde Avanos çömlekçiliği, Nevşehir'in en önemli yerel değerlerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Bununla birlikte sektörde üretim, ürün geliştirme, pazarlama, markalaşma, altyapı ve kurumsal kapasiteye ilişkin mevcut durumun bütüncül bir yaklaşımla değerlendirilmesi ve geleceğe yönelik gelişim alanlarının belirlenmesi ihtiyacı bulunmaktadır.

Bu doğrultuda, Avanos Çömleği ve Seramik Ekosistemi Mevcut Durum Çalıştayı 10.07.2026 tarihinde düzenlenmiştir. Çalıştayın temel amacı; Avanos çömlekçiliğinin mevcut durumunu üretim ve verimlilik, katma değer ve ürün geliştirme, pazarlama ve markalaşma ile işleme, altyapı ve tesisleşme boyutlarıyla değerlendirmek, sektörün güçlü yönlerini, gelişim alanlarını ve öncelikli ihtiyaçlarını ortaya koymak, paydaşların ortak görüşleri doğrultusunda uygulanabilir hedefler ve eylem önerileri geliştirmektir.

Çalıştay; yerel yönetimler, üniversite, kamu kurum ve kuruluşları, meslek kuruluşları, turizm sektörü temsilcileri, sivil toplum kuruluşları, kooperatifler ve özel sektör temsilcilerinin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda çalıştaya; Nevşehir Belediyesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Avanos Belediyesi, Kapadokya Alan Başkanlığı, Nevşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) Nevşehir İl Koordinatörlüğü, Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odası, Avanos Esnaf ve Sanatkârlar Odası, Türkiye Seyahat Acentaları Birliği (TÜRSAB), Kapadokya Turistik Otelciler ve İşletmeciler Derneği (KAPTİD), Nevşehir Sanayici ve İş İnsanları Derneği (NESİAD), Avanos İlçe Halk

Eğitimi Merkezi, Ayşe's Art House ve S.S. Terra Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi temsilcileri katılım sağlamıştır. Çalıştay kapsamında katılımcılar dört tematik çalışma masasında bir araya gelmiş; sektörün mevcut durumu değerlendirilmiş, temel sorun alanları ve gelişim fırsatları belirlenmiştir. Çalıştay çıktıları doğrultusunda hazırlanan bu rapor; Avanos çömlekçiliğinin mevcut durumunu bütüncül bir bakış açısıyla ortaya koymakta, sektörün sürdürülebilir gelişimine katkı sağlayacak önerileri ilgili paydaşların değerlendirmesine sunmaktadır.

2. ANA EYLEM ALANLARI VE MASA ÇIKTILARI

Çalıştay kapsamında gerçekleştirilen tematik masa çalışmaları sonucunda, Avanos çömlekçilik sektörünün mevcut durumu bütüncül bir yaklaşımla değerlendirilmiş; üretimden ürün geliştirmeye, markalaşma ve pazarlamadan altyapı, tesisleşme ve turizm entegrasyonuna kadar sektörün gelişimine yön verecek temel ihtiyaçlar, sorun alanları ve çözüm önerileri ortaya konulmuştur. Bu bölümde, her bir tematik masa kapsamında yürütülen değerlendirmeler doğrultusunda belirlenen ana eylem alanları ile öne çıkan bulgular özetlenmektedir.

2.1. Üretim ve Verimlilik Masası Çıktıları

Üretim ve Verimlilik Masası kapsamında gerçekleştirilen değerlendirmeler; *Girdi Maliyetleri ve Mevcut Durum*, *Üretim Teknikleri*, *Eğitim İhtiyaçları* ve *Kooperatifleşme Düzeyi / Modeli* alt başlıkları çerçevesinde yürütülmüştür. Her bir başlık kapsamında katılımcılar tarafından dile getirilen tespitler, sorun alanları, ihtiyaçlar ve öneriler doğrultusunda elde edilen bulgular aşağıda sunulmaktadır.

2.1.1. Girdi Maliyetleri ve Mevcut Durum

Çalıştayda öne çıkan temel sorunlardan biri, Avanos çömleği üretiminde girdi maliyetlerinin artması ve bunun üretim kapasitesi ile sürdürülebilir üretim üzerinde oluşturduğu olumsuz etkiler olmuştur. Yapılan değerlendirmelerde, üretim kapasitesini sınırlandıran başlıca unsurların standart ve sürekliliği sağlanmış hammaddeye erişimde yaşanan güçlükler, nitelikli usta ve ara eleman yetersizliği, kurutma ve pişirme altyapısının mevcut ihtiyaçları karşılamakta yetersiz kalması, yüksek fire oranları, enerji ve lojistik maliyetleri ile işletmeler arasındaki iş birliğinin sınırlı olması olduğu öne çıkmıştır. Özellikle büyük ebatlı ürünlerin üretiminde kurutma ve pişirme süreçlerinde çatlama ve kırılma riskinin arttığı, bazı siparişlerde üretilen üç üründen yalnızca birinin satışa uygun kaliteye ulaşabildiği belirtilmiştir.

Hammadde teminine ilişkin öne çıkan bulgular, Avanos'ta kullanılabilecek kil yataklarının kimyasal ve fiziksel özelliklerinin yeterince analiz edilmemiş olması nedeniyle sektörün standart ve sürdürülebilir bir hammadde yapısına sahip olmadığını göstermiştir. Uygun kil kaynaklarının ve bu kaynaklara ilişkin kalite standartlarının net biçimde tanımlanamamış olması üretim süreçlerinde belirsizlik oluştururken, üreticilerin kırmızı çamur, kaolin ve sır malzemesi gibi temel girdilerin bir bölümünü Kütahya'dan temin etmek zorunda kalmaları nakliye maliyetlerini artırmakta, tedarik sürelerini uzatmakta ve farklı partilerde

değişen hammadde kalitesine bağlı olarak fire oranlarını yükseltmektedir. Yerel kil kaynaklarının bilimsel yöntemlerle analiz edilmesi ve kalite standardının oluşturulması sektörün öncelikli ihtiyaçlarından biri olarak öne çıkmıştır.

Hammadde tedariki ve lojistik süreçlerine ilişkin bulgular, Avanos toprağının özellikle güveç üretiminde tek başına yeterli mukavemeti sağlayamadığını ortaya koymuştur. Bu nedenle Eskişehir ve Bilecik gibi farklı üretim merkezlerinden ilave hammadde temin edildiği belirtilmiştir. Ancak söz konusu illerde faaliyet gösteren büyük üreticilerin düşük miktarlı talepleri karşılamaması nedeniyle özellikle küçük ölçekli işletmelerin hammadde temininde önemli güçlüklerle karşılaştığı ifade edilmiştir. Bu durumun üretim süreçlerinin sürekliliğini olumsuz etkilediği ve küçük ölçekli üreticilerin rekabet gücünü zayıflattığı değerlendirilmiştir.

Enerji, yakıt ve diğer üretim girdilerine ilişkin bulgular, özellikle elektrik, yakıt, sır, kaolin, paketleme ve kargo giderlerinin ürün maliyetleri üzerinde önemli bir yük oluşturduğunu ortaya koymuştur. Çalıştayda, enerji verimliliği düşük yığma fırınların yüksek enerji tüketimine neden olduğu, bazı işletmelerde ise mevcut elektrik altyapısının modern fırınları desteklememesi nedeniyle üretim süreçlerinde aksaklıklar yaşandığı dile getirilmiştir. Ayrıca büyük ve kırılgan ürünlerin paketlenmesi, taşınması ve yurt dışına gönderilmesi sırasında ortaya çıkan paketleme, lojistik ve gümrük işlemlerinin de maliyetleri önemli ölçüde artırdığı belirtilmiştir.

Üretim süreçlerinde yaşanan kayıplara ilişkin bulgular, en fazla zaman ve maliyet kaybının çamur hazırlama, kontrollü kurutma, pişirme, sırlama ve sevkiyat aşamalarında meydana geldiğini ortaya koymuştur. Kurutma odalarının yetersizliği nedeniyle sıcaklık ve nem değişimlerinin ürünlerde çatlak oluşumunu artırdığı, teknik açıdan yetersiz fırınlarda meydana gelen arızalar ile düzensiz ısı dağılımının ise kalite kayıplarına ve yüksek fire oranlarına neden olduğu ifade edilmiştir.

Üretim maliyetlerine ilişkin değerlendirmelerde, atölyeler arasında ortak ve doğrulanmış birim maliyet verisinin bulunmadığı öne çıkmıştır. Maliyetlerin atölye ölçeğine, ürün grubuna, kullanılan hammadde ve sır çeşidine, fırın teknolojisine ve üretim miktarına bağlı olarak değiştiği belirtilmiştir. Bununla birlikte hammadde ve nakliye giderleri, enerji tüketimi, işçilik maliyetleri, sır ve boya kullanımı, üretim sırasında oluşan fireler ile paketleme ve kargo giderlerinin temel maliyet kalemlerini oluşturduğu tespit edilmiştir. Ürün grupları bazında

standart maliyet analizlerinin hazırlanmasının sektörün maliyet yapısının daha sağlıklı değerlendirilmesine katkı sağlayacağı değerlendirilmiştir.

Kârlılık düzeyine ilişkin bulgular, ürünün sanatsal niteliği, satış kanalı ve hedef müşteri kitlesine göre önemli farklılıklar bulunduğunu göstermiştir. Seri üretim ve düşük fiyatlı taklit ürünlerin oluşturduğu rekabet ortamı, artan hammadde ve enerji maliyetleri, üretim sırasında oluşan fireler ile paketleme ve kargo giderlerinin işletmelerin kâr marjlarını olumsuz etkilediği belirtilmiştir. Özellikle büyük ebatlı ürünlerin üretimi ile yurt dışına gönderilen ürünlerde yaşanan kırılma riskleri ve gümrük işlemlerinden kaynaklanan ilave maliyetlerin ekonomik baskıyı artırdığı ifade edilmiştir.

Fırınlarda enerji verimliliğinin artırılmasına yönelik öne çıkan öneriler arasında; yüksek sıcaklıklara ulaşabilen, ısı yalıtımı güçlü ve sıcaklık kontrolü hassas modern fırınların kullanımının yaygınlaştırılması, mevcut fırınlarda enerji etütlerinin yapılması, izolasyon sistemlerinin iyileştirilmesi, rezistans, termokupl ve otomasyon sistemlerinin yenilenmesi yer almıştır. Ayrıca ortak kullanıma açık fırın altyapılarının oluşturulması, elektrik altyapısının güçlendirilmesi ve üreticilere doğru fırın doluluğu ile uygun pişirim programları konusunda teknik eğitimler verilmesinin enerji verimliliğine önemli katkı sağlayacağı ortak görüş olarak öne çıkmıştır.

Genel olarak değerlendirildiğinde, girdi maliyetleri ve mevcut duruma ilişkin çalıştay bulguları; hammadde temininde kalite ve sürekliliğin sağlanması, üretim maliyetlerini artıran enerji ve lojistik giderlerinin azaltılması, kurutma ve pişirme altyapısının iyileştirilmesi, standart maliyet analizlerinin oluşturulması ve enerji verimliliğini artıracak modern üretim altyapılarının yaygınlaştırılması gerekliliğini ortaya koymuştur. Ayrıca üretim sürecinde ortaya çıkan fire oranlarının azaltılmasına yönelik teknik iyileştirmelerin gerçekleştirilmesi, sektörün verimliliği ve rekabet gücü açısından öncelikli ihtiyaç alanlarından biri olarak öne çıkmıştır.

2.1.2. Üretim Teknikleri

Çalıştayda öne çıkan temel bulgulardan biri, Avanos çömlekçiliğinin en önemli değerinin geleneksel üretim kültürünü günümüze kadar koruyabilmiş olmasıdır. Yapılan değerlendirmelerde, el tornasına dayalı üretim anlayışı, ustalık bilgisi, yerel form özellikleri ve bezeme geleneğinin Avanos çömleğinin özgün kimliğini oluşturan temel unsurlar olduğu vurgulanmıştır. Bu doğrultuda, üretim süreçlerinde kullanılacak teknolojilerin el emeğinin

yerine geçen bir unsur olarak değil, üretim kalitesini artıran, çalışma koşullarını iyileştiren ve verimliliği destekleyen yardımcı araçlar olarak değerlendirilmesi gerektiği ortak görüş olarak öne çıkmıştır. Geleneksel üretim yöntemlerinin korunması ile teknolojik gelişmeler arasında dengeli bir yaklaşım benimsenmesinin sektörün sürdürülebilirliği açısından önem taşıdığı belirtilmiştir.

Teknolojik gelişime ilişkin öne çıkan bulgular, üretimin özellikle belirli aşamalarında yapılacak teknik iyileştirmelerin önemli katkılar sağlayabileceğini ortaya koymuştur. Katılımcılar tarafından kil hazırlama, vakumlama, eleme, kontrollü kurutma, fırın otomasyonu, havalandırma ve toz emiş sistemleri, sır hazırlama ile kalite kontrol süreçlerinin teknolojik iyileştirmeye en açık alanlar olduğu belirtilmiştir. Bu süreçlerde kullanılacak uygun ekipmanların ürün kalitesini artıracağı, üretim sürecindeki belirsizlikleri azaltacağı ve daha öngörülebilir sonuçlar elde edilmesine katkı sağlayacağı değerlendirilmiştir.

Makine ve ekipman yatırımlarına ilişkin bulgular, kil kırma ve eleme ekipmanları, vakum presleri, çamur yoğurma makineleri, kontrollü kurutma odaları, programlanabilir fırınlar, sır hazırlama ekipmanları, toz emiş ve havalandırma sistemleri ile laboratuvar test cihazlarının öncelikli yatırım alanları olduğunu göstermiştir. Bu yatırımlar sayesinde hammadde homojenliğinin artırılabileceği, çatlama ve deformasyon kaynaklı kalite kayıplarının azaltılabileceği, üretim süreçlerinin daha kontrollü yürütülebileceği ve ürün kalitesinde sürekliliğin sağlanabileceği öne çıkan değerlendirmeler arasında yer almıştır.

Üretim kapasitesi ve verimliliğini etkileyen teknik sorunlara ilişkin bulgular, standart özelliklere sahip hammaddeye erişimde yaşanan güçlüklerin üretim sürecinin tüm aşamalarını olumsuz etkilediğini ortaya koymuştur. Bunun yanında kontrollü kurutma altyapısının yetersizliği, mevcut fırın teknolojilerinin güncel üretim ihtiyaçlarını tam olarak karşılayamaması ve ortak teknik altyapının bulunmaması nedeniyle üretim süreçlerinde kayıplar yaşandığı belirtilmiştir. Özellikle şehir merkezinde faaliyet gösteren geleneksel atölyelerin mekânsal koşullarının da üretim süreçlerinin geliştirilmesinde dikkate alınması gereken önemli unsurlar arasında olduğu ifade edilmiştir.

Kil temini, hazırlanması ve depolanmasına ilişkin bulgular, yerel kil kaynaklarının bilimsel yöntemlerle haritalanmamış olması ve analiz sonuçlarının üreticilerle sistematik biçimde paylaşılmaması nedeniyle kalite sürekliliğinin sağlanmasında güçlük yaşandığını ortaya koymuştur. Ayrıca kilin dinlendirilmesi, elenmesi ve vakumlanmasına yönelik ortak

altyapının bulunmaması ile pişirilmemiş atık çamurun yeniden değerlendirilmesine imkân sağlayacak geri kazanım sistemlerinin eksikliğinin üretim verimliliğini olumsuz etkileyen temel teknik sorunlar arasında yer aldığı belirtilmiştir.

Üretim sürecinde kalite kaybına neden olan teknik hususlara ilişkin bulgular, şekillendirme aşamasında çamurun yeterli homojenliğe sahip olmaması ve bünyesinde hava kalmasının ürün kalitesini olumsuz etkilediğini göstermiştir. Kurutma sürecinde sıcaklık, nem ve hava akışının kontrol edilememesi çatlak oluşumuna neden olurken, pişirme aşamasında fırın arızaları, düzensiz ısı dağılımı ve uygun olmayan pişirim programlarının kalite kayıplarını artırdığı belirtilmiştir. Sırlama aşamasında ise sır bileşiminin ve uygulama kalınlığının standartlaştırılamamasının ürün kalitesini etkileyen temel unsurlar arasında yer aldığı ifade edilmiştir. Ayrıca gıda ile temas eden ürünlerde kurşunsuz ve güvenli sır kullanımının sağlanması ile ürünlerin laboratuvar analizlerinden geçirilmesinin önem taşıdığı vurgulanmıştır.

Kalite standardizasyonuna ilişkin öne çıkan bulgular, coğrafi işaret tescilinde tanımlanan teknik özelliklerin üretim süreçlerinde esas alınması gerektiğini ortaya koymuştur. Ürün grupları, hammadde özellikleri, üretim tekniği, pişirim yöntemi, sır güvenliği ve etiketleme kriterlerinin açık biçimde tanımlanmasının kalite standardının oluşturulmasına katkı sağlayacağı belirtilmiştir. Bunun yanında el yapımı ürünler ile döküm veya seri üretim ürünlerin birbirinden ayrıştırılması, kullanım amacı bakımından ürün sınıflandırmalarının yapılması ve el emeğine dayalı üretimi görünür kılacak ortak sertifikasyon veya izlenebilirlik sistemlerinin geliştirilmesinin kalite güvencesi açısından önemli olduğu değerlendirilmiştir. Belirlenen standartların sürdürülebilirliğinin düzenli denetim mekanizmaları ve laboratuvar analizleriyle desteklenmesi gerektiği ortak görüş olarak öne çıkmıştır.

El işçiliğine dayalı üretimin kalite standartları üzerindeki etkisine ilişkin bulgular, el emeğiyle üretilen her ürünün ustasının bilgi ve becerisini yansıttığını, bu nedenle ölçü, form ve bezeme açısından doğal farklılıklar taşımasının üretimin karakteristik özelliği olduğunu ortaya koymuştur. Bununla birlikte bu farklılıkların teknik kalite unsurlarını etkilememesi gerektiği; özellikle dayanıklılık, pişirim kalitesi, gıda güvenliği, sır güvenliği ve coğrafi işaret kriterleri gibi temel teknik standartların tüm ürünlerde ortak olarak sağlanmasının sektörün güvenilirliği ve sürdürülebilirliği açısından önem taşıdığı belirtilmiştir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, üretim tekniklerine ilişkin çalıştay bulguları, Avanos çömlekçiliğinin geleneksel üretim karakterinin korunmasının sektör açısından temel öncelik olduğunu, bununla birlikte üretim süreçlerinde kaliteyi artıracak ve verimliliği destekleyecek teknolojik iyileştirmelere ihtiyaç duyulduğunu ortaya koymuştur. Özellikle kil hazırlama, kontrollü kurutma, pişirme, sırlama ve kalite kontrol süreçlerinde uygun teknik altyapının oluşturulmasının ürün kalitesini ve üretim sürekliliğini güçlendireceği değerlendirilmiştir. Ayrıca üretim süreçlerinde ortak kalite standartlarının oluşturulması, laboratuvar analizleriyle desteklenen denetim mekanizmalarının geliştirilmesi ve coğrafi işaret kriterleri doğrultusunda izlenebilir bir üretim yapısının oluşturulmasının sektörün rekabet gücünü artıracağı ortak görüş olarak öne çıkmıştır. Bunun yanında teknoloji kullanımının, Avanos çömlekçiliğinin el emeğine dayalı üretim kültürünü ve özgün kimliğini koruyacak şekilde planlanmasının önem taşıdığı hususunda katılımcılar arasında görüş birliği oluşmuştur.

2.1.3. Eğitim İhtiyaçları

Çalıştayda öne çıkan temel bulgulardan biri, Avanos çömlekçiliğinin sürdürülebilirliği açısından nitelikli insan kaynağının yetiştirilmesi ve geleneksel ustalık bilgisinin gelecek kuşaklara aktarılmasının kritik öneme sahip olduğudur. Yapılan değerlendirmelerde, usta-çırak ilişkisinin geçmişe kıyasla zayıfladığı, gençlerin çömlekçilik mesleğini gelir düzeyi, kariyer olanakları ve çalışma koşulları bakımından yeterince cazip görmediği belirtilmiştir. Ayrıca ailelerin de çocuklarını bu mesleğe yönlendirme konusunda isteksiz davrandığı ifade edilmiştir. Bazı eğitim programlarına öğrenci alınmaması veya ilgili programların zaman içerisinde kapanması nedeniyle sektörde nitelikli insan kaynağı ihtiyacının giderek arttığı değerlendirilmiştir. Bunun yanında çırakların sosyal güvenceye sahip olmamaları, düzenli gelir elde edememeleri ve uzun süreli uygulamalı eğitim imkânlarının sınırlı olması gibi hususların mesleğe olan ilgiyi olumsuz etkilediği öne çıkan bulgular arasında yer almıştır.

Gençlerin sektöre kazandırılmasına ilişkin öne çıkan bulgular, mesleki eğitim verilmesinin yeterli olmayacağını, ekonomik ve sosyal açıdan destekleyici mekanizmaların da geliştirilmesi gerektiğini ortaya koymuştur. Katılımcılar tarafından ücretli çıraklık ve staj modellerinin uygulanması, burs veya cep harçlığı desteği sağlanması, sosyal güvence imkânlarının geliştirilmesi, ustalık sertifikası ile desteklenen eğitim modellerinin oluşturulması ve istihdam bağlantılı programların yaygınlaştırılması önerilmiştir. Bunun yanında yaz dönemlerinde düzenlenen eğitimlerin süreklilik kazandırılarak yıl boyunca devam eden uygulamalı eğitim programlarına dönüştürülmesinin önem taşıdığı belirtilmiştir. Genç

girişimcilere yönelik olarak atıl kamu taşınmazlarında uygun koşullarda işlik tahsis edilmesi, ekipman desteği sağlanması ve mesleğe başlangıç süreçlerinin desteklenmesi gerektiği ifade edilmiştir. Ayrıca tasarım yarışmaları ve dijital pazarlama eğitimleri aracılığıyla çömlekçiliğin farklı kariyer fırsatları sunan bir meslek olarak gençlere tanıtılmasının sektöre katkı sağlayacağı değerlendirilmiştir.

Üreticilerin mesleki bilgi ve becerilerinin geliştirilmesine ilişkin bulgular, kil hazırlama, kontrollü kurutma teknikleri, fırın yükleme ve pişirim programlarının uygulanması, sır reçetelerinin hazırlanması, gıda güvenliği, hata analizi, enerji verimliliği, maliyet hesaplama ve kalite kontrol konularında uygulamalı eğitimlere ihtiyaç duyulduğunu ortaya koymuştur. Bunun yanında iş sağlığı ve güvenliği kapsamında silika ve toz maruziyetinin azaltılması, uygun kişisel koruyucu donanım kullanımı, yerel emiş ve havalandırma sistemleri, kimyasal madde depolama, yangın ve elektrik güvenliği ile ergonomik çalışma koşullarına yönelik eğitimlerin de öncelikli konular arasında yer aldığı belirtilmiştir.

Teknik eğitim ve kapasite geliştirme ihtiyaçlarına ilişkin bulgular, hammadde tanıma ve reçete geliştirme, kontrollü kurutma uygulamaları, düşük fire oranına yönelik pişirim teknikleri, kurşunsuz sır kullanımı, gıdayla temas eden ürünlerde güvenlik kriterleri, coğrafi işaret uygulamaları, ürün izlenebilirliği ve standart maliyetlendirme konularının önceliklendirilmesi gerektiğini göstermiştir. Bunun yanında ustalara yönelik eğiticinin eğitimi programlarının düzenlenmesi ile işletmelere yalın üretim, ortak satın alma, kooperatif yönetimi, e-ticaret, paketleme ve ihracat mevzuatı konularında danışmanlık ve kapasite geliştirme faaliyetleri sunulmasının sektörün kurumsal gelişimine katkı sağlayacağı değerlendirilmiştir.

Eğitim kurumlarının süreçte üstlenebileceği role ilişkin bulgular, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesinin kil, sır ve ürün güvenliği alanlarında analiz gerçekleştirebilecek laboratuvar altyapısının geliştirilmesine katkı sağlayabileceğini, ayrıca ürün geliştirme ve tasarım çalışmalarında sektöre akademik destek sunabileceğini ortaya koymuştur. Meslek liseleri ile Mesleki Eğitim Merkezlerinin uygulamalı çıraklık programları yürütmesinin, Halk Eğitimi Merkezlerinin ise çömlek şekillendirme, fırınlama ve sır uygulamalarına yönelik sürekli eğitim programları düzenlemesinin önemli olduğu belirtilmiştir. Eğitim içeriklerinin sektörün ihtiyaçları doğrultusunda ustalarla birlikte hazırlanmasının ve teorik eğitimin yanı sıra atölye uygulamalarını da kapsamasının mesleki yeterliliğin artırılmasına katkı sağlayacağı değerlendirilmiştir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, eğitim ihtiyaçlarına ilişkin çalıştay bulguları, Avanos çömlekçiliğinin sürdürülebilirliğinin nitelikli insan kaynağının yetiştirilmesi ve geleneksel ustalık bilgisinin gelecek kuşaklara aktarılmasıyla doğrudan ilişkili olduğunu ortaya koymuştur. Gençlerin mesleğe yönelimini artıracak ekonomik ve sosyal destek mekanizmalarının geliştirilmesi, üreticilere yönelik teknik ve uygulamalı eğitimlerin yaygınlaştırılması, iş sağlığı ve güvenliği ile kalite standartlarına ilişkin kapasitenin güçlendirilmesi ve eğitim kurumları ile sektör arasındaki iş birliğinin artırılması öncelikli ihtiyaç alanları olarak öne çıkmıştır. Ayrıca eğitim faaliyetlerinin sektörün kurumsal kapasitesini, rekabet gücünü ve sürdürülebilirliğini destekleyecek bütüncül bir yaklaşımla planlanmasının önem taşıdığı hususunda katılımcılar arasında görüş birliği oluşmuştur.

2.1.4. Kooperatifleşme Düzeyi / Modeli

Çalıştayda öne çıkan temel bulgulardan biri, Avanos çömlekçiliği sektöründe üreticiler arasındaki iş birliği düzeyinin arzu edilen seviyede olmadığı ve ortak hareket kültürünün geliştirilmesine ihtiyaç bulunduğudur. Yapılan değerlendirmelerde, geçmiş dönemlerde yaşanan anlaşmazlıklar, karşılıklı güven eksikliği, bireysel çalışma alışkanlığının yaygın olması ile karar alma ve gelir paylaşımı konularındaki tereddütlerin üreticiler arasında kalıcı iş birliklerinin oluşturulmasını güçleştirdiği belirtilmiştir. Bununla birlikte bazı işletmeler tarafından ortak satış ve sergi alanlarının kullanılması gibi uygulamaların somut fayda sağladığı, ortak kazanımın görüldüğü durumlarda iş birliğine yönelik yaklaşımın olumlu yönde gelişebildiği ifade edilmiştir.

Ortak çalışma modellerine ilişkin öne çıkan bulgular, üreticiler arasında özellikle ortak hammadde temini, toplu satın alma uygulamaları, paketleme ve kargo süreçlerinde ortak hareket edilmesi, analiz laboratuvarlarının ortak kullanımı, atık çamurun geri kazanımına yönelik sistemlerin oluşturulması, kontrollü kurutma alanları ile ortak fırın altyapılarının geliştirilmesinin uygulanabilir iş birliği alanları olduğunu ortaya koymuştur. Bunun yanında ortak satış noktalarının oluşturulması ve dijital satış kanallarında ortak hareket edilmesine yönelik yaklaşımlar da olumlu değerlendirilmiştir. Ortak üretim modellerine ilişkin olarak ise her atölyenin kendine özgü üretim anlayışı ve kurumsal kimliğinin korunmasının önem taşıdığı, bu nedenle zorunlu bir üretim modeli yerine ihtiyaç ve sipariş bazlı kümelenme yaklaşımının daha uygulanabilir olduğu belirtilmiştir.

Kurumsal iş birliği ve yönetişim mekanizmalarına ilişkin bulgular, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Avanos Belediyesi, Ahiler Kalkınma Ajansı, ilgili meslek kuruluşları ve üretici temsilcilerinin yer aldığı sürekli bir koordinasyon yapısının oluşturulmasının sektörün ortak ihtiyaçlarının belirlenmesi ve ortak çalışmaların planlanması açısından önemli olduğunu ortaya koymuştur. Bu yapının düzenli toplantılar gerçekleştirmesi, karar alma süreçlerinde şeffaflığın sağlanması ve hesap verebilir mali yönetim ilkelerinin benimsenmesinin kurumsal sürdürülebilirliğe katkı sağlayacağı değerlendirilmiştir.

Kalıcı bir örgütlenme modeline geçiş sürecine ilişkin bulgular, üreticiler arasında kurulacak iş birliğinin aşamalı olarak geliştirilmesinin daha uygulanabilir bir yaklaşım olduğunu göstermiştir. İlk aşamada ortak satın alma, kargo süreçlerinde maliyet avantajı sağlayacak iş birlikleri, ortak eğitim faaliyetleri ve laboratuvar hizmetleri gibi üreticilere doğrudan fayda sağlayacak uygulamaların hayata geçirilmesinin güven ortamının güçlenmesine katkı sağlayacağı belirtilmiştir. Bu süreçte elde edilecek olumlu sonuçlar doğrultusunda daha güçlü bir kurumsal yapı oluşturularak kooperatif veya üretici birliği modeline geçişin değerlendirilmesinin sektör açısından daha sürdürülebilir bir yaklaşım olacağı ifade edilmiştir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, kooperatifleşme düzeyi ve ortak çalışma modellerine ilişkin çalıştay bulguları, üreticiler arasında güvene dayalı ve sürdürülebilir iş birliği kültürünün geliştirilmesinin sektörün geleceği açısından önemli bir ihtiyaç olduğunu ortaya koymuştur. Ortak hizmet modelleri, ortak satın alma uygulamaları, ortak teknik altyapıların kullanımı ve ortak pazarlama faaliyetlerinin üreticilerin rekabet gücünü artıracağı değerlendirilmiş; kurumsal yapılanmanın ise aşamalı, katılımcı ve somut fayda üreten uygulamalar temelinde geliştirilmesinin daha başarılı sonuçlar sağlayacağı belirtilmiştir. Ayrıca kamu kurumları, üniversite, meslek kuruluşları ve üreticilerin yer aldığı sürekli bir koordinasyon mekanizmasının oluşturulmasının sektörün ortak hedefler doğrultusunda hareket etmesine ve uzun vadeli sürdürülebilirliğin sağlanmasına katkı sunacağı hususunda katılımcılar arasında görüş birliği oluşmuştur.

2.2. Katma Değer ve Ürün Geliştirme Masası Çıktıları

Katma Değer ve Ürün Geliştirme Masası kapsamında gerçekleştirilen değerlendirmeler; *Yeni Ürün Çeşitleri*, *AR-GE ve Kalite Geliştirme Çalışmaları* ile *İşleme Kapasite Artırımı* başlıkları altında yürütülmüştür. Her bir başlık kapsamında katılımcılar tarafından mevcut

durum, ihtiyaçlar, gelişim alanları ve çözüm önerileri değerlendirilmiş olup elde edilen bulgular aşağıda sunulmaktadır.

2.2.1. Yeni Ürün Çeşitleri

◦ *Üründen türetilebilecek yan ürünler, Gıda–kozmetik–ilaç–endüstriyel kullanım alanları*

Çalıştayda öne çıkan temel bulgulardan biri, Avanos çömleğinin sahip olduğu köklü tarihi geçmiş, doğal hammadde yapısı, el işçiliğine dayalı üretim kültürü ve Kapadokya turizmi ile kurduğu güçlü bağ sayesinde önemli bir katma değer potansiyeline sahip olduğudur. Yapılan değerlendirmelerde, Hititlerden günümüze uzanan çömlekçilik geleneğinin ürüne güçlü bir hikâye ve özgün kimlik kazandırdığı, Kızılırmak'ın yüksek kaliteli kırmızı kilinin Avanos çömleğinin karakteristik yapısını oluşturan temel unsur olduğu belirtilmiştir. El emeğine dayalı üretim anlayışı ve ustadan çırağa aktarılan geleneksel tekniklerin ürünü seri üretim ürünlerinden ayıran en önemli özellikler arasında yer aldığı vurgulanmıştır. Ayrıca Avanos'un Kapadokya'nın önemli turizm merkezlerinden biri olması sayesinde çömlek atölyelerinin deneyim turizminin önemli bileşenleri hâline geldiği değerlendirilmiştir. Ürünün coğrafi işaret potansiyeli ile geleneksel mutfak ürünlerinden dekoratif objelere, sanatsal eserlerden hediyelik eşyalara kadar uzanan geniş ürün çeşitliliğinin önemli bir rekabet avantajı sağladığı öne çıkan bulgular arasında yer almıştır.

Ürünün geliştirilmesi gereken alanlara ilişkin bulgular, hammadde temininde kalite sürekliliğinin sağlanmasına yönelik güçlüklerin devam ettiğini ortaya koymuştur. Geleneksel üretim anlayışı korunmakla birlikte modern yaşamın ihtiyaçlarına cevap verecek çağdaş ve fonksiyonel ürün tasarımlarının geliştirilmesine ihtiyaç bulunduğu belirtilmiştir. Bunun yanında hediyelik eşya üretiminin ötesine geçilerek mimari seramik, gastronomi ürünleri, tasarım objeleri ile otel ve restoranlara yönelik özel koleksiyonların geliştirilmesinin katma değeri artıracağı değerlendirilmiştir.

Yüksek katma değer oluşturabilecek yeni ürün gruplarına ilişkin bulgular, Avanos çömleğinin farklı kullanım alanlarına yönelik önemli bir ürün geliştirme potansiyeline sahip olduğunu göstermiştir. Katılımcılar tarafından fonksiyonel kullanım amacı taşıyan premium mutfak ürünleri, fırın kapları, sunum tabakları, baharatlık ve yağlık setleri gibi ürünlerin geliştirilebileceği belirtilmiştir. Bunun yanında cephe kaplama elemanları, iç mekân seramik panelleri, taban döşemeleri ve restorasyon uygulamalarına yönelik mimari seramik ürünlerinin

yeni kullanım alanları oluşturabileceği ifade edilmiştir. Gastronomi sektörüne yönelik olarak fine dining restoranlarına özel servis tabakları, şef koleksiyonları, seramik sunum ürünleri, kahve ekipmanları ve geleneksel formların çağdaş tasarımlarla yeniden yorumlandığı ürünlerin geliştirilebileceği değerlendirilmiştir. Otelcilik sektöründe ise oda dekorasyon ürünleri, lavabo ve banyo aksesuarları, oda numaraları, kapı tabelaları, spa ürünleri ve lobi alanlarına yönelik büyük ölçekli seramik eserlerin önemli bir pazar potansiyeli taşıdığı belirtilmiştir. Ayrıca numaralandırılmış limitli üretim serileri, usta imzalı koleksiyonlar, Kapadokya temalı sanat eserleri ile Hitit, Roma ve Selçuklu dönemlerinden ilham alan koleksiyonların ulusal ve uluslararası pazarda yüksek katma değer oluşturabileceği ifade edilmiştir. Ünlü tasarımcılarla geliştirilecek ortak koleksiyonların da ürünün marka değerini güçlendireceği değerlendirilmiştir.

Yeni ürün geliştirme yaklaşımına ilişkin bulgular, Avanos çömleğinin farklı sektörlerde kullanılabilecek çok yönlü bir tasarım unsuru olarak değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koymuştur. Gastronomi, mimari, otelcilik, dekorasyon ve kurumsal kullanım alanlarına yönelik ürün çeşitliliğinin artırılmasının hem yeni pazarlara erişimi kolaylaştıracağı hem de ürünün ekonomik değerini yükselteceği belirtilmiştir. Bunun yanında ürün geliştirme çalışmalarında geleneksel üretim kültürünün korunması, Avanos çömleğinin özgün kimliğini oluşturan tarihi ve kültürel değerlerin yeni tasarımlara yansıtılması ve kullanıcı beklentileri doğrultusunda fonksiyonel ürünlerin geliştirilmesinin sektörün rekabet gücünü artıracağı değerlendirilmiştir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, yeni ürün çeşitlerine ilişkin çalıştay bulguları, Avanos çömleğinin sahip olduğu tarihi miras, doğal hammadde yapısı, el işçiliği geleneği ve turizm potansiyelinin yüksek katma değerli ürün geliştirme açısından önemli fırsatlar sunduğunu ortaya koymuştur. Mevcut ürün çeşitliliğinin fonksiyonel, mimari, gastronomi, otelcilik ve koleksiyon ürünleriyle zenginleştirilmesi, geleneksel üretim anlayışı korunurken çağdaş tasarım yaklaşımlarının desteklenmesi ve ortak marka kimliğini güçlendirecek ürün geliştirme çalışmalarının yaygınlaştırılmasının sektörün rekabet gücünü artıracağı değerlendirilmiştir. Ayrıca ürün çeşitliliğinin artırılmasının, Avanos çömleğinin ulusal ve uluslararası pazarlarda daha yüksek katma değer oluşturan bir ürün kimliğine kavuşmasına katkı sağlayacağı hususunda katılımcılar arasında görüş birliği oluşmuştur.

2.2.2. AR-GE ve Kalite Geliştirme Çalışmaları

◦ *Kalite–standart sorunları, Katma değeri yüksek ürünlere geçiş potansiyeli, Üniversiteler/AR-GE merkezlerinin katkı sağlayabileceği inovatif ürünler*

Çalıştayda öne çıkan temel bulgulardan biri, Avanos çömlekçiliğinin sürdürülebilir biçimde geliştirilebilmesi için geleneksel ustalık bilgisinin akademik bilgi, araştırma faaliyetleri ve yeni teknolojilerle desteklenmesi gerektiğidir. Yapılan değerlendirmelerde, üniversiteler, araştırma merkezleri, tasarımcılar ve üreticiler arasında disiplinler arası iş birliğine dayalı bir AR-GE ekosistemi oluşturulmasının sektörün yenilik kapasitesini artıracağı belirtilmiştir. Bu kapsamda özellikle malzeme geliştirme, yeni üretim teknikleri, tasarım odaklı ürün geliştirme, gastronomi ve mimari seramik uygulamaları ile sürdürülebilir üretim modellerine yönelik ortak çalışmaların önceliklendirilmesi gerektiği değerlendirilmiştir.

Malzeme geliştirme çalışmalarına ilişkin bulgular, Kızılırmak kilinin fiziksel ve kimyasal özelliklerinin bilimsel yöntemlerle analiz edilmesi ve yerel hammaddelerin daha etkin değerlendirilmesine yönelik araştırmaların önem taşıdığını ortaya koymuştur. Ürün dayanıklılığını artıracak yeni kil karışımlarının geliştirilmesi, kurşunsuz, çevre dostu ve gıda ile temasa uygun sır reçetelerinin hazırlanması ile pişirme süreçlerinde kaliteyi artıracak teknik iyileştirmelerin sektörün rekabet gücüne önemli katkılar sağlayacağı belirtilmiştir. Bunun yanında enerji tüketimini azaltan üretim teknikleri, atıkların yeniden değerlendirilmesi ve karbon ayak izini azaltmaya yönelik üretim modellerinin geliştirilmesinin sürdürülebilir üretim anlayışını destekleyeceği değerlendirilmiştir.

Tasarım ve inovasyon çalışmalarına ilişkin bulgular, geleneksel Avanos çömlekçiliğinin sahip olduğu kültürel mirasın çağdaş tasarım anlayışıyla yeniden yorumlanmasının önem taşıdığını göstermiştir. Endüstriyel tasarımcılar ile ustaların birlikte çalışacağı tasarım süreçlerinin yeni ürün koleksiyonlarının geliştirilmesine katkı sağlayacağı belirtilmiştir. Ayrıca Hitit, Roma, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerine ait motifler, Kızılırmak teması, Kapadokya'nın doğal ve kültürel değerleri, üzüm ve bağcılık kültürü gibi özgün unsurların çağdaş ürün tasarımlarına aktarılmasının Avanos çömleğinin kültürel kimliğini güçlendireceği değerlendirilmiştir. Geleneksel üretim anlayışının korunmasıyla birlikte yenilikçi tasarım yaklaşımlarının desteklenmesinin ürün çeşitliliğini ve katma değeri artıracağı ifade edilmiştir.

Dijital teknolojilerin üretim süreçlerine entegrasyonuna ilişkin bulgular, üretim tekniklerinin ve ustalık bilgisinin dijital ortamda belgelenmesi ve arşivlenmesinin kültürel mirasın korunmasına katkı sağlayacağını ortaya koymuştur. Bunun yanında dijital tasarım uygulamalarının ürün geliştirme süreçlerinde destekleyici bir araç olarak kullanılması ve yeni tasarımların geliştirilmesinde tasarımcılarla üreticiler arasındaki iş birliğinin güçlendirilmesinin sektörün yenilik kapasitesini artıracağı belirtilmiştir.

Ürün kalitesi, dayanıklılığı ve güvenliğine ilişkin bulgular, ulusal ve uluslararası pazarlarda rekabet edebilmek için çatlama direnci, su emme oranı, ısı şokuna dayanıklılık, gıda ile temasa uygunluk, kurşun ve kadmiyum salınım limitleri, sır kalitesi, renk dayanımı, bulaşık makinesi dayanımı, ambalaj dayanımı ile ürün izlenebilirliği ve kimliklendirilmesine yönelik teknik standartların oluşturulmasının gerekli olduğunu ortaya koymuştur. Bu standartların laboratuvar analizleri, teknik testler ve bilimsel doğrulama süreçleriyle desteklenmesinin ürün güvenilirliğini artıracağı değerlendirilmiştir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, AR-GE ve kalite geliştirme çalışmalarına ilişkin çalıştay bulguları, Avanos çömlekçiliğinin rekabet gücünün artırılabilmesi için araştırma, tasarım ve inovasyon faaliyetlerinin geleneksel üretim kültürüyle birlikte ele alınması gerektiğini ortaya koymuştur. Üniversiteler, araştırma merkezleri, tasarımcılar ve üreticiler arasında kurulacak iş birlikleriyle malzeme geliştirme, yeni üretim teknolojileri, dijital tasarım, sürdürülebilir üretim ve laboratuvar altyapısına yönelik çalışmaların güçlendirilmesinin sektörün gelişimine katkı sağlayacağı değerlendirilmiştir. Ayrıca ulusal ve uluslararası standartlara uygun kalite kriterlerinin oluşturulması, bilimsel analiz ve test süreçlerinin yaygınlaştırılması ile geleneksel kültürel mirasın çağdaş tasarım anlayışıyla bütünleştirilmesinin Avanos çömleğinin katma değerini ve uluslararası rekabet gücünü artıracağı hususunda katılımcılar arasında görüş birliği oluşmuştur.

2.2.3. İşleme Kapasite Artırımı

Çalıştayda öne çıkan temel bulgulardan biri, Avanos çömleğinin katma değerinin artırılması ve ulusal ile uluslararası pazarlardaki rekabet gücünün güçlendirilmesi için coğrafi işaret uygulamaları, kalite belgeleri ve sertifikasyon süreçlerinin daha etkin bir yapıya kavuşturulması gerektiğidir. Yapılan değerlendirmelerde, mevcut durumda coğrafi işaret kullanım oranının istenilen seviyede olmadığı, üreticiler arasında coğrafi işaret uygulamalarına ilişkin farkındalığın sınırlı kaldığı ve denetim mekanizmalarının yeterince etkin işletilemediği

belirtilmiştir. Ayrıca ortak kalite standartlarının tam olarak tanımlanmamış olması, ürünlerin farklı kalite seviyelerinde piyasaya sunulması ve ürün kimliklendirme ile izlenebilirlik sistemlerinin bulunmamasının sektörün kurumsallaşmasını ve marka değerini olumsuz etkilediği değerlendirilmiştir. Bunun yanında sertifikasyon süreçlerinin özellikle küçük ölçekli işletmeler açısından önemli maliyet oluşturduğu ve bu durumun kalite belgelendirme süreçlerine katılımı sınırlandırdığı öne çıkan bulgular arasında yer almıştır.

Sertifikasyon ve kalite süreçlerine ilişkin bulgular, üreticilerin teknik, kurumsal ve finansal açıdan desteklenmesinin önem taşıdığını ortaya koymuştur. Üreticilerin kalite belgeleri ve sertifikasyon süreçlerine erişimini kolaylaştıracak destek mekanizmalarının oluşturulmasının gerekli olduğu belirtilmiştir. Bunun yanında ortak kalite standartlarının uygulanmasını sağlayacak teknik rehberlerin hazırlanması, üreticilerin belgelendirme süreçlerine ilişkin bilgilendirilmesi ve kalite yönetim sistemlerinin yaygınlaştırılmasına yönelik çalışmaların sektörün kurumsal kapasitesini güçlendireceği değerlendirilmiştir. Özellikle küçük ve orta ölçekli işletmelerin sertifikasyon maliyetlerinin azaltılmasına yönelik destek modellerinin geliştirilmesinin kalite süreçlerine katılımı artıracağı ifade edilmiştir.

Rekabet gücünü artıracak kalite belgeleri ve standartlara ilişkin bulgular, gıda ile temasa uygun ürünlere yönelik test raporlarının öncelikli belgeler arasında yer alması gerektiğini ortaya koymuştur. Bunun yanında ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi ve ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi belgelerinin özellikle orta ve büyük ölçekli işletmeler açısından önemli olduğu belirtilmiştir. Coğrafi işaret kullanımının güçlendirilmesine ilave olarak "Avanos Çömleği Kalite Sertifikası" niteliğinde ortak bir bölgesel kalite etiketinin oluşturulması, ürünlerin QR kod tabanlı dijital ürün pasaportu ile desteklenmesi ve izlenebilirlik sisteminin kurulmasının hem tüketici güvenini artıracağı hem de ürünlerin ulusal ve uluslararası pazarlardaki rekabet gücüne katkı sağlayacağı değerlendirilmiştir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, işleme kapasitesinin artırılmasına ilişkin çalıştay bulguları, coğrafi işaret uygulamalarının etkinleştirilmesi, kalite belgeleri ve sertifikasyon süreçlerinin yaygınlaştırılması, ortak kalite standartlarının oluşturulması ve ürün izlenebilirliğinin sağlanmasının sektörün rekabet gücünü artıracak temel öncelikler olduğunu ortaya koymuştur. Bunun yanında üreticilerin teknik, kurumsal ve finansal açıdan desteklenmesi, kalite yönetim sistemlerinin yaygınlaştırılması ve katma değeri yüksek ürünlerin uygun yatırım ve destek modelleriyle üretime kazandırılmasının Avanos

çömlekçiliğinin sürdürülebilir gelişimine önemli katkı sağlayacağı hususunda katılımcılar arasında görüş birliği oluşmuştur.

2.3. Markalaşma ve Pazarlama Masası Çıktıları

Markalaşma ve Pazarlama Masası kapsamında gerçekleştirilen değerlendirmeler; *Ürün Kimliği (Logo, Ambalaj, Kalite Standardı), Pazarlama ve Tanıtım Kampanyaları* ile *E-Ticaret, Perakende ve İhracat Modelleri* başlıkları altında yürütülmüştür. Her bir başlık kapsamında Avanos çömlekçiliğinin marka değerinin artırılması, hedef pazarlara erişimin güçlendirilmesi ve pazarlama kapasitesinin geliştirilmesine yönelik mevcut durum, ihtiyaçlar ve çözüm önerileri değerlendirilmiş olup elde edilen bulgular aşağıda sunulmaktadır.

2.3.1. Ürün Kimliği (Logo, Ambalaj, Kalite Standardı)

◦ *Ambalaj–marka eksiklikleri*

Çalıştayda öne çıkan temel bulgulardan biri, Avanos çömleğinin sahip olduğu köklü üretim kültürü, tarihsel geçmişi ve kültürel mirasa rağmen ürün kimliğinin ulusal ve uluslararası ölçekte yeterince görünür olmadığıdır. Yapılan değerlendirmelerde, Avanos çömleğinin Anadolu'nun binlerce yıllık seramik ve çömlekçilik kültürünü temsil eden önemli bir kültürel değer olarak ele alınması gerektiği belirtilmiştir. Bu kapsamda ürünün sahip olduğu özgün kimliğin daha güçlü şekilde ortaya konulmasına, kültürel değerinin görünür kılınmasına ve bütüncül bir marka anlayışıyla desteklenmesine ihtiyaç duyulduğu değerlendirilmiştir.

Geleneksel üretim kimliğine ilişkin bulgular, geleneksel kırmızı kilden üretilen çömleklerin mevcut üretim içerisindeki payının yaklaşık %5-10 seviyesinde olduğunu ortaya koymuştur. Katılımcılar tarafından Avanos'un geleneksel üretim kültürünü temsil eden bu ürünlerin yeterince tanıtılamadığı ve hak ettiği görünürlüğe ulaşamadığı belirtilmiştir. Bu durumun Avanos çömleğinin özgün kimliğinin zaman içerisinde geri planda kalmasına neden olduğu, geleneksel üretim anlayışının daha görünür hâle getirilmesinin marka değerine katkı sağlayacağı değerlendirilmiştir.

Ürün hikâyeleri ve kültürel kimliğe ilişkin bulgular, Avanos çömleğinin en önemli güçlü yönlerinden birinin sahip olduğu tarihsel ve kültürel hikâyeler olduğunu ortaya koymuştur. Ancak mevcut durumda bu hikâyelerin tüketicilere yeterli ölçüde aktarılamadığı, ürünlerin satış sürecinde yalnızca fiziksel özelliklerinin ön plana çıktığı, kültürel geçmişi ve tarihsel anlamının

ise yeterince anlatılmadığı belirtilmiştir. Bu nedenle ürünlerin tarihsel kimliğinin kayıt altına alınması, belgelenmesi ve satış süreçlerinin ayrılmaz bir parçası hâline getirilmesi gerektiği değerlendirilmiştir. Bu kapsamda özellikle Hitit Halkalısı örneği üzerinde durulmuştur. Katılımcılar tarafından söz konusu ürünün geçmişte savaşa giden askerlerin tanrılara şarap sunarak kutsanması amacıyla kullanıldığı, ayrıca kralların ve yeni doğan çocukların kutsanmasına yönelik ritüellerde de yer aldığı ifade edilmiştir. Bu ve benzeri kültürel anlatıların ürünlerin değerini artıran önemli unsurlar olduğu, Avanos çömlekçiliği içerisinde yer alan diğer geleneksel ürünler için de benzer araştırmaların yapılmasının önemli olduğu belirtilmiştir. Ürünlerin tarihsel kullanım alanları, kültürel geçmişi ve günümüze ulaşan hikâyelerinin kayıt altına alınmasının, ürünlerin kültürel mirası temsil eden değerler olarak algılanmasına katkı sağlayacağı değerlendirilmiştir.

Dijital uygulamaların kullanımına ilişkin bulgular, kültürel hikâyelerin tüketiciye aktarılmasında dijital araçlardan etkin biçimde yararlanılabileceğini ortaya koymuştur. Katılımcılar tarafından ürünlere QR kodlu hikâye kartları eklenmesi önerilmiş; tüketicilerin bu kartlar aracılığıyla ürünün tarihçesi, üretim süreci, kullanılan teknikler, ustaları ve kültürel geçmişi hakkında bilgiye erişebilmesinin ürünün algılanan değerini artıracağı belirtilmiştir. Ürünlerle birlikte sunulacak hikâye kartlarının, Avanos çömleğinin kültürel mirasını temsil eden anlatıyı da tüketiciye ulaştıracağı değerlendirilmiştir.

Coğrafi işaret kullanımına ilişkin bulgular, coğrafi işaretli Avanos çömleğinin yeterince görünür olmadığını ve tüketicilerin coğrafi işaret konusunda yeterince bilgilendirilmediğini ortaya koymuştur. Bu nedenle coğrafi işaret kimliğinin ürünlerde, satış noktalarında ve tanıtım materyallerinde daha görünür şekilde kullanılmasının önemli olduğu belirtilmiş; coğrafi işaretli ürünlere yönelik ayrı tanıtım faaliyetlerinin yürütülmesinin marka değerine katkı sağlayacağı değerlendirilmiştir.

Kurumsal markalaşmaya ilişkin bulgular, birçok işletmede kurumsal marka kimliği oluşturulmadığını, marka, logo ve kurumsal tasarım uygulamalarının bulunmadığını veya sınırlı düzeyde kaldığını ortaya koymuştur. Bu durumun hem işletmelerin bireysel marka değerini hem de Avanos çömleğinin ortak marka algısını olumsuz etkilediği değerlendirilmiştir. Kurumsal markalaşmanın güçlendirilmesine yönelik çalışmaların yürütülmesi, işletmelerin marka ve logo çalışmalarının desteklenmesi ve geliştirilecek kurumsal kimlik unsurlarının ürünler üzerinde görünür şekilde kullanılmasının sektör açısından önemli olduğu ortak görüş olarak öne çıkmıştır.

Ürün sunumu ve satış alanlarına ilişkin bulgular, hediyelik eşya satış noktalarında ürünlerin karmaşık biçimde sergilendiğini ve benzer ürünlerin bir arada bulunması nedeniyle tüketicilerin ürünleri ayırt etmekte zorlandığını göstermiştir. Ürünlerin belirli kategoriler altında gruplandırılması, mağaza tasarımlarının iyileştirilmesi ve ürün sunumunun daha estetik bir anlayışla ele alınmasının tüketici deneyimini güçlendireceği belirtilmiştir. Ürünlerin mağaza içerisindeki görsel sunumunun geliştirilmesinin satın alma kararını olumlu yönde etkileyebileceği değerlendirilmiştir.

Ambalajlama ve lojistik süreçlerine ilişkin bulgular, mevcut ambalajların ürünün kültürel kimliğini ve değerini yeterince yansıtmadığını ortaya koymuştur. Ürünlerin daha nitelikli ve estetik kutular içerisinde sunulmasının marka algısına katkı sağlayacağı belirtilmiş, kırılabilir yapıya sahip ürünlerin güvenli taşınmasına yönelik ambalaj çözümlerinin geliştirilmesine ihtiyaç duyulduğu değerlendirilmiştir. Özellikle yurt içinde kargolama süreçlerinde "kırılabilir" etiketi kullanılmasına rağmen ürünlerin zarar görebildiği ifade edilmiştir. Buna karşılık ihracatta kullanılan ambalajlama yöntemlerinin daha başarılı olduğu, uluslararası gönderilerde kargo firmalarıyla geliştirilen iş birliği modelleri sayesinde ürünlerin daha güvenli şekilde taşınabildiği belirtilmiştir. İhracatta uygulanan kırılan ürünlere ücret iadesi sisteminin iyi bir uygulama örneği olduğu, benzer uygulamaların yurt içi gönderiler açısından da değerlendirilebileceği ifade edilmiştir. Ayrıca Avanos'ta koruyucu ambalaj malzemelerine erişimin sınırlı olduğu, özellikle köpükleme malzemesi temin edebilen işletme sayısının oldukça az olduğu belirtilmiş; kırılabilir ürünlerin güvenli taşınabilmesi amacıyla koruyucu ambalaj altyapısının geliştirilmesine ihtiyaç duyulduğu değerlendirilmiştir.

Satış süreçleri ve tanıtım kapasitesine ilişkin bulgular, satış personelinin aynı zamanda Avanos çömleğinin kültürel geçmişini, üretim sürecini ve hikâyesini tüketicilere aktarabilen rehberler olarak görev yapmasının önemli olduğunu ortaya koymuştur. Mevcut durumda bu anlatımın yeterli düzeyde gerçekleştirilemediği belirtilmiş; satış personeli ile tur rehberlerine yönelik ürün hikâyesi anlatıcılığı, kültürel miras aktarımı ve tanıtım teknikleri konularında sertifikalı eğitim programlarının geliştirilmesinin faydalı olacağı değerlendirilmiştir.

Ürünün doğal özelliklerine ilişkin bulgular, çömlek içerisinde muhafaza edilen suyun doğal yapısını koruduğuna ve halk arasında "canlı su" olarak ifade edilen bazı özellikler taşıdığına yönelik değerlendirmeleri ortaya koymuştur. Bu hususun bilimsel araştırmalarla incelenmesi ve doğrulanması hâlinde, Avanos çömleğinin ayırt edici özelliklerinden biri olarak tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinde değerlendirilebileceği belirtilmiştir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, ürün kimliğine ilişkin çalıştay bulguları; Avanos çömleğinin tarihsel ve kültürel değerinin daha görünür hâle getirilmesi, geleneksel üretim kültürünün korunarak tanıtılması, ürün hikâyelerinin sistematik biçimde kayıt altına alınması, kurumsal markalaşmanın güçlendirilmesi, coğrafi işaret kimliğinin daha etkin kullanılması, ambalaj ve ürün sunumunun geliştirilmesi ile satış süreçlerinde kültürel anlatının güçlendirilmesinin öncelikli ihtiyaç alanları olduğunu ortaya koymuştur. Ayrıca ürünlerin güvenli taşınmasına yönelik yurt içi kargolama sorunlarının giderilmesi ve koruyucu ambalaj çözümlerinin geliştirilmesinin sektörün rekabet gücü açısından önemli olduğu hususunda katılımcılar arasında görüş birliği oluşmuştur.

2.3.2. Pazarlama ve Tanıtım Kampanyaları

◦ *Pazardaki rekabet durumu*

Çalıştayda öne çıkan temel bulgulardan biri, Avanos çömleğinin sahip olduğu kültürel miras, üretim geleneği ve ekonomik potansiyele rağmen ulusal ve uluslararası ölçekte hak ettiği tanınırlığa henüz ulaşamadığıdır. Yapılan değerlendirmelerde, Avanos çömleğinin Kapadokya'yı ziyaret eden turistlerin satın aldığı bir hediyelik eşya olarak değerlendirilmemesi; kültürel mirası temsil eden, yüksek katma değerli ve uluslararası pazarlarda rekabet edebilecek bir marka kimliğiyle konumlandırılması gerektiği vurgulanmıştır. Bu doğrultuda mevcut tanıtım faaliyetlerinin güçlendirilmesine, ürünün kültürel kimliğini ön plana çıkaran bütüncül bir pazarlama anlayışının geliştirilmesine ve farklı tanıtım kanallarının daha etkin kullanılmasına ihtiyaç duyulduğu değerlendirilmiştir.

Kültürel değerlerin pazarlamada kullanılmasına ilişkin bulgular, Avanos ile özdeşleşmiş olan Aşık Seyrani'nin *"Kör de bilir Avanos'un yolunu, testi bardak kırığından bellidir."* sözünün Avanos'un kültürel hafızasında önemli bir yere sahip olduğunu ortaya koymuştur. Ancak bu ifadenin mevcut tanıtım faaliyetlerinde yeterince kullanılmadığı belirtilmiştir. Söz konusu söylemin marka iletişiminde daha görünür şekilde değerlendirilmesinin Avanos çömleğinin bilinirliğine katkı sağlayacağı, yerel kültürel değerlerin pazarlama faaliyetlerinde daha etkin kullanılmasının ürünün kimliğini güçlendireceği değerlendirilmiştir.

Sektörün ekonomik potansiyeline ilişkin bulgular, seramik sektörünün Kapadokya bölge gelirleri içerisinde üçüncü sırada yer aldığını, buna rağmen sektörün sahip olduğu ekonomik büyüklüğün tanıtım faaliyetlerine yeterince yansıtılamadığını ortaya koymuştur.

Pazarlama açısından rekabet avantajlarına ilişkin bulgular, Avanos çömleğinin kişiye özel tasarlanabilmesi, farklı ölçü ve tasarım taleplerine göre üretilebilmesi ve kurumsal siparişlere uygun şekilde hazırlanabilmesinin sektör açısından önemli avantajlar sunduğunu göstermiştir. Bu üretim esnekliğinin kurumsal firmalar, kamu kurumları, turizm işletmeleri ve özel organizasyonlar için önemli fırsatlar sunduğu belirtilmiştir. Kurumsal satış potansiyelinin mevcut durumda yeterince değerlendirilemediği ifade edilmiş; Avanos çömleğinin kurumsal hediyelik eşya, özel tasarım ürünler ve kurumsal organizasyonlara yönelik üretim kapasitesinin daha görünür hâle getirilmesinin sektöre katkı sağlayacağı değerlendirilmiştir.

Yeni pazarlara erişim ve ticari iş birliklerine ilişkin bulgular, özellikle endüstriyel pazardaki iş geliştirme faaliyetlerinin yaygınlaştırılmasının sektör açısından önemli olduğunu ortaya koymuştur. Bu kapsamda Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odası, Ahiler Kalkınma Ajansı ve NESİAD iş birliğinde ulusal ve uluslararası ticari alım heyetlerinin Avanos'a davet edilmesi, üreticiler ile potansiyel alıcıların doğrudan bir araya getirileceği iş görüşmelerinin gerçekleştirilmesi ve yeni ticari bağlantıların kurulmasının sektörün kapasitesine katkı sağlayacağı değerlendirilmiştir.

Festival ve organizasyonlara ilişkin bulgular, mevcut tanıtım faaliyetlerinin ulusal ve uluslararası görünürlüğü artıracak yeni organizasyonlarla desteklenmesi gerektiğini ortaya koymuştur. Bu kapsamda Avanos Seramik ve Çömlek Festivali düzenlenmesi önerisi öne çıkmıştır. Festivalin uluslararası katılıma açık ve Avrupa Seramik Rotası ile ilişkilendirilen bir organizasyon olarak planlanmasının Avanos'un tanıtımına önemli katkılar sağlayacağı değerlendirilmiştir. Ayrıca festivalin Nevşehir Valiliği, Nevşehir Belediyesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Avanos Belediyesi, Avanos Kaymakamlığı, Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odası, Ahiler Kalkınma Ajansı, TÜRSAB, Esnaf ve Sanatkârlar Odası, seramik atölyeleri ve çanak ustalarının yer aldığı çok paydaşlı bir iş birliği modeliyle yürütülmesinin uygun olacağı belirtilmiştir. Kültürel etkinlikler, uygulamalı üretim gösterileri, atölye çalışmaları ve müzik dinletileriyle desteklenecek organizasyonların ziyaretçi deneyimini güçlendireceği ifade edilmiştir.

Dijital tanıtım faaliyetlerine ilişkin bulgular, Avanos çömleğinin dijital mecralardaki görünürlüğünün mevcut potansiyelin gerisinde kaldığını göstermiştir. Ürünün kültürel kimliğini ve üretim sürecini anlatan içeriklerin sosyal medya platformlarında artırılması gerektiği belirtilmiştir. Bu kapsamda kısa tanıtım filmleri hazırlanması, üretim sürecini ve

ustalık kültürünü anlatan içeriklerin dijital platformlarda paylaşılması ve sosyal medya iletişiminin güçlendirilmesi önerilmiştir.

Kurumsal tanıtım iş birliklerine ilişkin bulgular, Kapadokya Alan Başkanlığı, Nevşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı (TGA) iş birliğinde Avanos çömleğine yönelik profesyonel tanıtım içerikleri hazırlanmasının sektörün görünürlüğünü artıracağını ortaya koymuştur. Özellikle kısa tanıtım filmleri ve dijital içeriklerin ulusal ve uluslararası tanıtım faaliyetlerinde etkin biçimde kullanılmasının faydalı olacağı belirtilmiştir.

Reklam ve iletişim çalışmalarına ilişkin bulgular, kamuoyunda tanınırlığı yüksek kişilerin yer aldığı reklam kampanyalarının değerlendirilebileceğini göstermiştir. Farklı hedef kitlelere ulaşabilmek amacıyla etkileyici reklam kampanyalarının hazırlanmasının ve tanıtım faaliyetlerinde bilinirliği yüksek isimlerden yararlanılmasının Avanos çömleğinin marka bilinirliğine katkı sağlayabileceği değerlendirilmiştir.

Ekran turizmine ilişkin bulgular, Kapadokya'nın son yıllarda ulusal ve uluslararası ölçekte çok sayıda dizi, sinema filmi, belgesel ve dijital platform yapımına ev sahipliği yapmasının bölgenin görünürlüğünü önemli ölçüde artırdığını ortaya koymuştur. Ancak bu görünürlüğün Avanos çömleğinin tanıtımında yeterince değerlendirilemediği belirtilmiştir. Bölgede gerçekleştirilen film ve dizi çekimlerinde Avanos çömleğinin dekor unsuru veya günlük kullanım objesi olarak ürün yerleştirme (product placement) uygulamalarıyla daha fazla yer almasının önemli bir tanıtım fırsatı oluşturacağı değerlendirilmiştir. Böylece Avanos çömleğinin doğal bir kullanım bağlamı içerisinde geniş kitlelere ulaştırılabileceği, ulusal ve uluslararası görünürlüğünün artırılabileceği ve kültürel kimliğinin daha etkin biçimde tanıtılabileceği ifade edilmiştir. Katılımcılar, ekran turizminin Kapadokya için önemli bir avantaj oluşturduğu ve bu avantajın Avanos çömleğinin markalaşma sürecinde değerlendirilmesi gerektiği konusunda ortak görüş bildirmiştir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, pazarlama ve tanıtım kampanyalarına ilişkin çalıştay bulguları; Avanos çömleğinin sahip olduğu kültürel mirasın ve ekonomik potansiyelin daha görünür hâle getirilmesi, ürünün tarihsel kimliğini öne çıkaran tanıtım faaliyetlerinin geliştirilmesi, dijital iletişim araçlarının daha etkin kullanılması, ulusal ve uluslararası organizasyonlarla görünürlüğün artırılması, ekran turizmi ve ürün yerleştirme gibi yeni tanıtım yöntemlerinden yararlanılması ile kurumlar arası iş birliğine dayalı tanıtım modellerinin

geliştirilmesinin sektörün marka değerini ve rekabet gücünü artıracak temel öncelikler olduğunu ortaya koymuştur.

2.3.3. E-Ticaret, Perakende ve İhracat Modelleri

◦ *Fiyat dalgalanmaları, İhracat potansiyeli, E-ticaret fırsatları*

Çalıştayda öne çıkan temel bulgulardan biri, Avanos çömleğinin hem yurt içinde hem de uluslararası pazarlarda önemli bir ticari potansiyele sahip olduğu, ancak mevcut satış ve pazarlama yapısının bu potansiyeli tam olarak değerlendiremediğidir. Yapılan değerlendirmelerde, ürünün kültürel değeri, kişiye özel üretime uygun yapısı ve uluslararası pazarlarda gördüğü ilginin önemli avantajlar sunduğu belirtilmiş; buna karşın dijital satış kanallarının etkin kullanılmaması, işletmelerin büyük ölçüde iç pazara odaklanması ve yeni pazarlara erişim konusunda daha planlı çalışmalara ihtiyaç duyulduğu değerlendirilmiştir.

Mevcut satış yapısına ilişkin bulgular, Avanos'ta faaliyet gösteren işletmelerin büyük bölümünün ağırlıklı olarak iç pazara satış yaptığını ortaya koymuştur. Katılımcılar tarafından atölyelerin yaklaşık %90'ının faaliyetlerini iç pazara yönelik sürdürdüğü belirtilmiş; bu durumun sektörün ulusal ve uluslararası pazarlardaki büyüme potansiyelini sınırlayan önemli unsurlardan biri olduğu değerlendirilmiştir. İç pazardaki mevcut satış yapısının devam ettiği, ancak alternatif satış kanallarının ve yeni müşteri gruplarının yeterince değerlendirilemediği ifade edilmiştir.

E-ticaret altyapısına ilişkin bulgular, dijital dönüşümün sektör genelinde istenilen düzeye ulaşmadığını göstermiştir. Katılımcılar tarafından e-ticaret yapabilen işletme sayısının oldukça sınırlı olduğu, dijital satış kanallarını etkin kullanan firma sayısının düşük kaldığı ve e-ticaret konusunda farkındalık düzeyinin yeterince gelişmediği belirtilmiştir. Özellikle küçük ölçekli üreticilerin çevrim içi satış süreçlerine dâhil olabilmesi için bilgi, kapasite ve teknik destek ihtiyacının bulunduğu değerlendirilmiştir.

İhracat potansiyeline ilişkin bulgular, Avanos çömleğinin başta Amerika Birleşik Devletleri, Japonya, İspanya, Balkan ülkeleri ve diğer Avrupa Birliği ülkeleri olmak üzere farklı uluslararası pazarlarda alıcı bulduğunu ortaya koymuştur. Bu durumun Avanos çömleğinin uluslararası pazarlarda talep ve kabul gören bir ürün olduğunu gösterdiği belirtilmiş; mevcut ihracat ilişkilerinin korunmasının yanı sıra yeni pazarlara erişimin de önemli olduğu değerlendirilmiştir. Yurt içi satış kanallarına ilişkin değerlendirmelerde ise İstanbul ve

Kuşadası'nın öne çıkan satış merkezleri olduğu ifade edilmiştir. Bununla birlikte Türkiye'nin farklı bölgelerine de satış gerçekleştirildiği belirtilmiş; ancak mevcut satış ağının daha geniş bir coğrafyaya yayılabilecek potansiyele sahip olduğu değerlendirilmiştir.

Satış kanallarının çeşitlendirilmesine ilişkin bulgular, dijital satış kanalları ile fiziksel satış kanallarının birbirini tamamlayacak şekilde planlanmasının sektör açısından önemli olduğunu ortaya koymuştur. Turizm hareketliliğinin yoğun olduğu bölgelerde fiziksel satışların sürdürülmesinin yanı sıra e-ticaret altyapısının geliştirilmesiyle yıl boyunca sürdürülebilir satış yapısının oluşturulabileceği değerlendirilmiştir. Böylece bölgeyi ziyaret eden turistlere yönelik satış modelinden çıkarak ulusal ve uluslararası ölçekte sürekli erişilebilir bir pazarlama yapısının oluşturulmasının mümkün olabileceği belirtilmiştir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, e-ticaret, perakende ve ihracat modellerine ilişkin çalıştay bulguları, sektörün uluslararası pazarlarda önemli bir potansiyele sahip olduğunu, ancak dijitalleşme, e-ticaret ve yeni pazarlara erişim konularında gelişime ihtiyaç duyulduğunu ortaya koymuştur. İşletmelerin dijital dönüşüm süreçlerinin desteklenmesi, e-ticaret farkındalığının artırılması, kurumsal satış kapasitesinin geliştirilmesi, yeni ihracat bağlantılarının kurulması ve ticari alım heyetleri aracılığıyla endüstriyel pazarda iş birliklerinin güçlendirilmesinin sektörün rekabet gücünü artıracağı hususunda katılımcılar arasında görüş birliği oluşmuştur.

2.4. İşleme, Altyapı ve Tesisleşme Masası Çıktıları

İşleme, Altyapı ve Tesisleşme Masası kapsamında gerçekleştirilen değerlendirmeler; *Yeni Tesis Yatırım Önerileri*, *Depolama/Soğuk Zincir İyileştirme* ve *Ortak Tesis Modelleri (Kooperatif, Kamu-Özel Sektör İş Birliği vb.)* başlıkları altında yürütülmüştür. Her bir başlık kapsamında sektörün fiziki altyapısının güçlendirilmesi, ortak kullanım tesislerinin geliştirilmesi, yatırım ihtiyaçlarının belirlenmesi ve üretim süreçlerini destekleyecek altyapı modellerine ilişkin mevcut durum, ihtiyaçlar ve çözüm önerileri değerlendirilmiş olup elde edilen bulgular aşağıda sunulmaktadır.

2.4.1. Yeni Tesis Yatırım Önerileri

◦ *Yeni kurulması gereken tesis türleri (işleme, paketleme, depolama, kurutma vb.)*

Çalıştayda öne çıkan temel bulgulardan biri, seramik ve çömlek sektöründe yeni tesis yatırımlarına ilişkin öncelikli ihtiyacın yeni makine ve ekipman yatırımlarından ziyade hammaddeye erişimin güvence altına alınması, hammadde standardizasyonunun sağlanması ve ortak kullanım esasına dayalı üretim altyapılarının geliştirilmesi olduğudur. Yapılan değerlendirmelerde, sektörün en önemli sorunlarından birinin hammaddeye erişim olduğu belirtilmiştir. Geçmişte üretimde kullanılan ve *göz* olarak adlandırılan hammadde sahalarından, özellikle Kızılöz mevkiinden toprak temin edildiği, ancak Nevşehir İl Özel İdaresi tarafından bu alanlardan toprak alımının durdurulması ve uygun hammadde sahalarının önemli bölümünün özel yatırımcıların ruhsat alanlarında bulunması nedeniyle özellikle küçük ölçekli üreticilerin hammadde temininde güçlük yaşadığı ifade edilmiştir. Büyük ölçekli işletmelerin hammaddeye daha kolay ulaşabildiği, düşük miktarlarda üretim yapan işletmelerin ise bu durumdan daha fazla etkilendiği değerlendirilmiştir. Bununla birlikte Avanos çömlek toprağının kısa mesafelerde dahi farklı fiziksel özellikler göstermesi nedeniyle çamurun formülasyonu ve ürün kalitesinde farklılıklar oluştuğu belirtilmiştir. Bu sebeple çamur üretim tesisi kurulması, yeni yatırım önerileri kapsamında önceliklendirilmiştir. Geleneksel üretimde faaliyet gösteren işliklerde ustaların bilgi ve deneyimleri sayesinde farklı özellikteki toprakların uygun oranlarda harmanlanarak üretime uygun çamur elde edilebildiği, ancak merkezi bir çamur hazırlama tesisinde standart üretim sisteminin uygulanacak olması nedeniyle ortak bir tesis kurulmadan önce standart özelliklere sahip hammadde kaynaklarının belirlenmesi ve kalite standardizasyonunun sağlanmasının gerekli olduğu değerlendirilmiştir.

Ortak üretim altyapısına ilişkin bulgular, küçük ölçekli işletmelerin bireysel olarak çamur hazırlama tesisi kurabilecek mali ve teknik kapasiteye sahip olmadığını ortaya koymuştur. Bu nedenle ortak kullanım esasına dayalı bir çamur hazırlama tesisinin sektör açısından önemli bir ihtiyaç olduğu belirtilmiştir. Böyle bir yatırımın Kapadokya Organize Sanayi Bölgesi içerisinde planlanmasının uygun olacağı değerlendirilmiş, ancak Organize Sanayi Bölgesinin kuruluş sürecinin uzaması ihtimali dikkate alınarak Avanos-Gülşehir karayolu güzergâhında alternatif bir yatırım alanının da değerlendirilebileceği ifade edilmiştir. Ayrıca mevcut çamur hazırlama tesislerinin tek başına yüksek ekonomik getiri sağlamadığı, yatırımın sürdürülebilirliğini desteklemek amacıyla oyun çamuru gibi farklı ürünlerin de üretilebileceği değerlendirilmiştir.

Üretim altyapısı ve ortak kullanım tesislerine ilişkin bulgular, işletmelerin büyük bölümünün temel makine ve ekipman altyapısına sahip olduğunu, bu nedenle öncelikli yatırım

ihtiyacının yeni makine yatırımlarından ziyade ortak altyapı yatırımları ve hammadde standardizasyonuna yönelik çalışmalar olduğunu göstermiştir. Ortak fırın kullanımına ilişkin farklı görüşler dile getirilmekle birlikte birçok işletmenin kendi fırınına sahip olduğu belirtilmiştir. Elektrikli fırınlarda yüksek enerji maliyetlerinin önemli bir sorun oluşturduğu, buna karşın doğal gaz sistemlerinin seramik ve çömlek üretiminde gerekli sıcaklık stabilitesini sağlayamaması nedeniyle mevcut koşullarda uygulanabilir bir alternatif oluşturmadığı ifade edilmiştir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, yeni tesis yatırımlarına ilişkin çalıştay bulguları, Avanos çömlekçiliğinde önceliğin yeni makine yatırımlarından ziyade sürdürülebilir hammadde yönetiminin sağlanması, kalite standardizasyonunun oluşturulması ve ortak kullanım esasına dayalı üretim altyapılarının geliştirilmesi olduğunu ortaya koymuştur. Bununla birlikte ortak çamur hazırlama tesisi başta olmak üzere planlanacak yatırımların uygun hammadde kaynaklarının belirlenmesi, sürdürülebilir işletme modeliyle kurgulanması ve pazarlama altyapısını destekleyecek uygulamalarla birlikte ele alınmasının sektörün rekabet gücünün artırılmasına katkı sağlayacağı hususunda katılımcılar arasında görüş birliği oluşmuştur.

2.4.2. Depolama/Soğuk Zincir İyileştirme

◦ *Mevcut işleme tesisleri, depolar, paketleme üniteleri, Lojistik/ulaşım altyapısı, Enerji, su, teknoloji ve makine ekipmanı yeterliliği*

Çalıştayda öne çıkan temel bulgulardan biri, depolama, üretim ve altyapıya ilişkin mevcut kapasitenin sektörün ihtiyaçlarını karşılamakta yetersiz kaldığı ve bu durumun üretim süreçlerini olumsuz etkilediğidir. Yapılan değerlendirmelerde, sektörün sürdürülebilir gelişimi açısından bireysel yatırımlardan ziyade ortak kullanım esasına dayalı ihtisaslaşmış depolama alanlarının oluşturulmasının daha öncelikli olduğu ifade edilmiştir. Özellikle küçük ölçekli üreticilerin bireysel yatırımları gerçekleştirmekte zorlandığı, bu nedenle ortak kullanım modeliyle geliştirilecek üretim, işleme ve depolama altyapılarının sektörün rekabet gücünü artıracağı değerlendirilmiştir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, depolama ve üretim altyapısına ilişkin çalıştay bulguları, sektörün mevcut atölye ve depolama kapasitesinin geliştirilmesine ihtiyaç duyulduğunu ortaya koymuştur. Özellikle küçük ölçekli üreticileri destekleyecek ortak üretim

ve depolama alanlarının oluşturulmasının sektörün gelişimine önemli katkı sağlayacağı değerlendirilmiştir. Bunun yanında hammadde tedarik sürecinde yaşanan lojistik sorunların giderilmesi, kooperatifleşmenin desteklenmesi, ortak yatırım modellerinin teşvik edilmesi ve ilgili kurumların koordinasyonunda yürütülecek iş birliği çalışmalarının sektörün üretim kapasitesi ile rekabet gücünü artıracağı hususunda katılımcılar arasında görüş birliği oluşmuştur.

2.4.3. Ortak Tesis Modelleri (Kooperatif, Kamu-Özel Sektör İş Birliği vb.)

◦ *Ortak kullanım tesisleri*

Çalıştayda öne çıkan temel bulgulardan biri, Avanos çanak-çömlek sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin büyük ölçüde bireysel üretim modeliyle faaliyet gösterdiği ve ortak hareket etme kültürünün istenilen düzeyde gelişmediğidir. Yapılan değerlendirmelerde, geçmiş yıllarda ortak yatırım ve ortak kullanım tesislerine yönelik çeşitli girişimlerde bulunulmasına rağmen üreticilerin ortak işletme modeli etrafında bir araya gelememesi nedeniyle bu çalışmaların istenilen başarıya ulaşamadığı belirtilmiştir. Bu nedenle sektörün sürdürülebilir gelişimi açısından üreticiler arasında iş birliği kültürünün güçlendirilmesi, ortak hareket anlayışının yaygınlaştırılması ve ortak kullanım esasına dayalı yatırım modellerinin geliştirilmesinin önem taşıdığı değerlendirilmiştir.

Kooperatifleşme ve ortak yatırım modellerine ilişkin bulgular, sektörün ortak sorunlarının çözümü, ortak yatırımların hayata geçirilmesi ve pazarlama faaliyetlerinin güçlendirilmesi amacıyla kooperatif modelinin en uygulanabilir yapı olduğunu ortaya koymuştur. Bu kapsamda kooperatif çatısı altında ortak çamur hazırlama tesisinin kurulması, ortak satın alma ve pazarlama faaliyetlerinin yürütülmesi, tur operatörleriyle koordinasyonun sağlanması ve ortak proje geliştirilmesi önerilmiştir. Ayrıca üreticilerin ortak hareket etmesini sağlayacak bir Çömlekçiler Odasının kurulmasının faydalı olacağı ifade edilmiş, ancak mevcut yasal düzenlemeler gereği oda kurulabilmesi için en az 500 üyenin bulunması gerektiği, sektörde faaliyet gösteren esnaf sayısının ise 200'ün altında kalması nedeniyle yeniden oda kurulmasının mümkün olmadığı belirtilmiştir. Bu nedenle mevcut koşullarda kooperatif modelinin daha uygulanabilir ve sürdürülebilir bir örgütlenme yapısı oluşturacağı değerlendirilmiştir.

Mesleki eğitim ve insan kaynağına ilişkin bulgular, sektörün geleceği açısından en önemli konulardan birinin nitelikli insan kaynağı olduğunu ortaya koymuştur. Katılımcılar tarafından gençlerin çanak-çömlek mesleğine yönlendirilmesi gerektiği, bu kapsamda devlet destekleriyle meslek liselerine öğrenci kazandırılabileceği ifade edilmiştir. Daha önce seramik bölümü bulunan meslek lisesinin öğrenci yetersizliği nedeniyle kapandığı belirtilmiş, yeniden öğrenci kazandırılarak faaliyete geçirilmesi önerilmiştir. Ayrıca Avanos'ta üniversite bünyesinde dört yıllık seramik bölümünün açılması, üniversite eğitimine devam edemeyen gençlere yönelik Halk Eğitim Merkezi aracılığıyla uygulamalı eğitim programlarının düzenlenmesi ve Milli Eğitim Bakanlığı bünyesinde yürütülen çıraklık eğitiminin desteklenmesi önerilmiştir. Bunun yanında Avanos'taki atölyelerde gerçekleştirilen workshop faaliyetlerinin hem mesleki eğitime hem de bölge ekonomisine önemli katkı sağladığı belirtilmiş, sanat okulu açılması ve mesleki eğitim altyapısının güçlendirilmesine yönelik öneriler dile getirilmiştir. Üreticilerin bir araya gelerek bilgi ve deneyim paylaşımında bulunmalarının sektörün gelişimine katkı sağlayacağı değerlendirilmiştir.

Kamu-özel sektör iş birliği ve ortak yönetişim modellerine ilişkin bulgular, Avanos çömlekçiliğinin sürdürülebilir gelişimi için kurumlar arası koordinasyonun güçlendirilmesi ve ortak çalışmaların artırılması gerektiğini ortaya koymuştur. Bu kapsamda Kapadokya Jeopark ve destinasyon tanıtım çalışmalarında Avanos çömlekçiliğine daha görünür şekilde yer verilmesi amacıyla ilgili kurumlar arasında iş birliğinin geliştirilmesinin önem taşıdığı belirtilmiştir. Ayrıca sektörün temel sorununun üretimden ziyade pazarlama ve ziyaretçi yönetimi olduğu ifade edilmiş; ziyaretçilerin Avanos çarşısına ve işliklere yönlendirilmesini sağlayacak uygulamaların geliştirilmesi, tur programlarında serbest zaman planlamasına yer verilmesi ve deneyim turizmini destekleyen workshop faaliyetlerinin yaygınlaştırılması için kamu kurumları, yerel yönetimler, turizm paydaşları ve sektör temsilcilerinin ortak hareket etmesi gerektiği değerlendirilmiştir. Bunun yanında Avanos'a bir kongre ve kültür merkezi kazandırılması, butik konaklama kapasitesinin artırılması, tarihi ve fiziksel çevrenin iyileştirilmesi ile Kültür ve Turizm Bakanlığı koordinasyonunda destinasyon yönetiminin güçlendirilmesine yönelik çalışmaların ilgili kurumların iş birliği içerisinde yürütülmesinin sektörün gelişimine önemli katkılar sağlayacağı belirtilmiştir.

Ortak yatırım ve kurumsal iş birliğine ilişkin bulgular, küçük ölçekli işletmelerin tek başına büyük ölçekli yatırımları gerçekleştirmesinin mümkün olmadığını ve bu nedenle ortak hareket anlayışının geliştirilmesi gerektiğini ortaya koymuştur. Bu kapsamda gönüllü

yatırımcılar ve güçlü sermaye yapısına sahip girişimcilerin öncülüğünde ortak yatırımların geliştirilebileceği değerlendirilmiştir. Ayrıca kurulacak kooperatifin hayata geçirilmesi sürecinde Avanos Kaymakamlığı, Avanos Belediyesi ve Avanos Esnaf ve Sanatkârlar Odasının koordinasyon ve rehberlik rolü üstlenebileceği, bu kurumların ortak yatırım ve ortak kullanım altyapılarının oluşturulmasına destek sağlayabileceği belirtilmiştir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, ortak tesis modellerine ilişkin çalıştay bulguları, Avanos çanak-çömlek sektörünün sürdürülebilir gelişimi açısından üreticiler arasında ortak hareket kültürünün geliştirilmesi, kooperatif modelinin güçlendirilmesi, ortak yatırım ve ortak kullanım uygulamalarının yaygınlaştırılması, mesleki eğitim altyapısının yeniden yapılandırılması ve nitelikli insan kaynağının artırılmasının öncelikli ihtiyaçlar olduğunu ortaya koymuştur. Bunun yanında kültürel mirasın korunarak turizmle bütünleşik bir yaklaşımla değerlendirilmesi, destinasyon yönetiminin güçlendirilmesi, deneyim turizmi uygulamalarının yaygınlaştırılması ve kamu kurumları, yerel yönetimler, üniversiteler, meslek kuruluşları ile sektör temsilcileri arasında etkin iş birliğinin sağlanmasının Avanos çömlekçiliğinin rekabet gücünün artırılmasına ve sürdürülebilir gelişimine önemli katkılar sağlayacağı hususunda katılımcılar arasında görüş birliği oluşmuştur.

3. ÜRÜN YOL HARİTASI STRATEJİK HEDEFLERİ VE EYLEM PLANI

Avanos, Kızılırmak çevresinden temin edilen çömlek toprağı ile kuşaktan kuşağa aktarılan üretim bilgi ve becerileri sayesinde Anadolu'nun önemli çömlekçilik merkezlerinden biri hâline gelmiştir. İlçede çömlekçilik, gündelik kullanım ihtiyaçlarını karşılayan bir üretim faaliyeti olmanın ötesine geçerek Avanos'un kültürel kimliğinin, ekonomik yapısının ve turistik çekiciliğinin temel unsurlarından biri olmuştur. Geleneksel üretim tekniklerinin günümüzde de sürdürülmesi bu birikimin yaşayan kültürel miras niteliğini korurken, üretimin ekonomik sürdürülebilirliğinin ve değişen pazar koşullarına uyum kapasitesinin güçlendirilmesini gerekli kılmaktadır.

Yol haritasında öngörülen eylemler, hammadde alanındaki ihtiyacın yeni çömlek toprağı sahalarının belirlenmesiyle sınırlı olmadığını göstermektedir. Çömlek toprağının teknik özelliklerinin karakterize edilmesi, standart çamur reçetelerinin oluşturulması ve ortak çamur hazırlama altyapısının geliştirilmesi; üreticiler arasında hammadde niteliği ve hazırlama süreçlerinden kaynaklanabilecek farklılıkların azaltılması açısından temel ihtiyaç alanları olarak ele alınmıştır. Bu nedenle hammadde başlığı, kaynağa erişim ile birlikte kalite, standardizasyon ve ortak hazırlama altyapısını kapsayan bütüncül bir sorun alanı olarak değerlendirilmiştir.

Üretim altyapısında ortak çamur hazırlama imkânının yanı sıra kontrollü kurutma ve enerji verimli ortak fırın altyapısına ihtiyaç duyulması; üretimde fire, enerji kullanımı ve kalite sürekliliği konularının birlikte ele alınmasını gerektirmektedir. Benzer şekilde AR-GE ve test altyapısının güçlendirilmesi, hammaddenin ve nihai ürünün teknik özelliklerinin ölçülebilir biçimde izlenebilmesi ve üreticilerin ortak teknik kapasiteden yararlanabilmesi açısından önem taşımaktadır.

Tasarım ve insan kaynağı alanında ise geleneksel üretim bilgisinin yeni kuşaklara aktarılması, usta-çırak ilişkisinin devamlılığının desteklenmesi ve gençlerin sektöre katılımının artırılması kadar yeni ürün geliştirme ve çağdaş tasarım kapasitesinin güçlendirilmesi de önem taşımaktadır. Yol haritasında bu nedenle tasarım altyapısı, ürün geliştirme programları, mesleki eğitim, usta yetiştirme ve genç girişimcilik birbirini tamamlayan bileşenler olarak ele alınmıştır.

Avanos Çömleğinin coğrafi işaretli ürün kimliğinin ekonomik değere dönüşebilmesi; coğrafi işaret kullanımının görünür hale getirilmesi, ürün hikâyelerinin doğru ve tutarlı biçimde aktarılması, üretici iş birliğinin güçlendirilmesi ve pazarlama kanallarının çeşitlendirilmesiyle

yakından ilişkilidir. Üreticiler arasında koordinasyon ve ortak hareket kapasitesinin sınırlı kalması, ortak satın alma, ortak yatırım, ortak satış ve tanıtım gibi ölçek avantajı yaratabilecek uygulamaların geliştirilmesini de önemli hâle getirmektedir.

Turizm açısından temel ihtiyaç, Avanos Çömleğini üretim süreci ve kültürel hikâyesiyle birlikte deneyimlenen bir yerel değer hâline getirmektir. Tur güzergâhlarının işlik ziyaretleriyle ilişkilendirilmesi, satış personeli ve tur rehberlerinin ürün hikâyesi konusunda desteklenmesi ve deneyim turizmi ile atölye programlarının geliştirilmesi bu doğrultuda öne çıkan müdahale alanlarıdır.

Bu çerçevede Avanos Çömleği Ürün Yol Haritası; ürün bilgi fişi, paydaş görüşmeleri, mevcut durum değerlendirmeleri ve İl Çalıştayı çıktılarından hareketle üretimden pazarlamaya, kültürel mirastan turizme uzanan değer zincirindeki temel ihtiyaçları sistematik bir çerçevede ele almakta; belirlenen ihtiyaçları stratejik hedef, eylem, zamanlama, iş birliği yapılacak kurum ve performans göstergeleriyle uygulamaya dönük hâle getirmektedir.

3.1. Yol Haritası Stratejik Hedefleri

Anadoludakiler: 81 İl 81 Ürün Programı kapsamında süreç boyunca hazırlanan ürün bilgi fişi, gerçekleştirilen paydaş toplantıları, mevcut durum değerlendirmeleri ve Nevşehir Avanos Çömleği İl Çalıştayı çıktıları bütüncül biçimde değerlendirilmiştir. Bu değerlendirmeler doğrultusunda Avanos çömlekçiliğinin güçlendirilmesine yönelik altı stratejik hedef belirlenmiştir. Stratejik hedefler, ürünün katma değerini artıracak proje ve yatırım fikirleri ile ilgili kurumların sorumluluk ve iş birliği alanlarını uygulamaya dönük bir çerçevede ortaya koymaktadır. Bu kapsamda Nevşehir Avanos Çömleği Ürün Yol Haritasının stratejik hedefleri aşağıda yer almaktadır:

Tablo 1. Stratejik Hedefler

Stratejik Hedef	Konular/Faaliyetler
1. Üretim altyapısının, verimliliğin ve kalite standartlarının geliştirilmesi	Sürdürülebilir hammadde yönetimi ve hammaddeye erişim, hammadde kalitesi ve standardizasyonu, ortak çamur hazırlama altyapısı, üretimde verimlilik ve kalite, AR-GE, test ve analiz çalışmaları, kalite ve ürün güvenliği, kontrollü kurutma ve enerji verimli fırın altyapısı

2. Tasarım, yenilikçilik ve nitelikli insan kaynağı kapasitesinin geliştirilmesi	Tasarım altyapısı ve tasarım odaklı merkez, ürün geliştirme programları, nitelikli insan kaynağı ve mesleki eğitim, çıraklık ve usta yetiştirme, genç girişimcilerin desteklenmesi, tasarım kapasitesinin geliştirilmesi
3. Kültürel mirasın, ürün kimliğinin ve coğrafi işaret değerinin güçlendirilmesi	Avanos Çömleğinin kültürel miras değerinin korunması, ürün hikâyelerinin oluşturulması, coğrafi işaret kullanımının ve görünürlüğünün güçlendirilmesi, kalite bilincinin geliştirilmesi, kültürel mirasın korunması ve yaşatılması
4. Kurumsal koordinasyon ve üreticiler arası iş birliğinin güçlendirilmesi	Kurumsal koordinasyon mekanizması, üretici birliği/kooperatif modeli, üreticiler arasında ortak satın alma, ortak yatırım ve ortak hizmet modelleri, ortak proje geliştirme ve iş birliği kültürü
5. Markalaşma, pazarlama ve pazara erişim kapasitesinin artırılması	İşletmelerin markalaşma ve kurumsal kapasiteleri, ortak pazarlama, e-ticaret ve lojistik, ulusal ve uluslararası tanıtım, dijital tanıtım, film/dizilerde ürün yerleştirme, Avrupa Seramik Rotası, festival, ihracat, kurumsal satış
6. Turizm entegrasyonunun ve destinasyonla ilişkisinin güçlendirilmesi	Avanos Çömleği ürün hikâyesinin ziyaretçilere aktarılması, tur güzergâhları ve işlik ziyaretleri, deneyim turizmi ve atölye çalışmaları, turizm profesyonellerine yönelik eğitimler, kongre ve kültür turizmi ile entegrasyon

3.2. Ürün Yol Haritası

Ürün yol haritası ile belirlenen hedef ve eylemler kısa, orta ve uzun vadeli bir uygulama perspektifi içinde ele alınmış; iş birliği yapılacak kurumlar, uygulama araçları, zamanlama ve eylem bazında performans göstergeleri tanımlanmıştır. Böylece üretimden pazarlamaya, kültürel mirastan turizme kadar değer zincirinin farklı aşamalarını birbirini destekleyecek biçimde geliştiren bütüncül bir uygulama çerçevesi oluşturulmuştur.

Yol haritasının hayata geçirilmesiyle Avanos çömlekçiliğinin kültürel miras değerinin korunması, üretim ve rekabet kapasitesinin geliştirilmesi, ürünlerin katma değerinin artırılması, nitelikli insan kaynağının güçlendirilmesi, üreticiler arası iş birliğinin geliştirilmesi ve Avanos Çömleğinin ulusal ve uluslararası pazarlardaki konumunun güçlendirilmesi amaçlanmaktadır. Bu kapsamda Nevşehir Avanos Çömleği Ürün Yol Haritası aşağıda yer almaktadır:

Tablo 2. Avanos Çömleği Ürün Yol Haritası

Stratejik Hedef	Eylem / Proje	İş Birliği Yapılacak Kurumlar	Yöntem (Mali destek, teknik destek, danışmanlık vb.)	Uygulama Dönemi	Performans Göstergeleri
Üretim altyapısının, verimliliğin ve kalite standartlarının geliştirilmesi	Çömlek toprağına ilişkin yeni hammadde sahalarının belirlenmesi	MAPEG, MTA, Nevşehir Valiliği, Nevşehir İl Özel İdaresi, Avanos Belediyesi, Avanos Kaymakamlığı, Kapadokya Alan Başkanlığı	Danışmanlık, fizibilite çalışması ve kurumlar arası koordinasyon	2030-2032	Belirlenen potansiyel hammadde sahası sayısı, hazırlanan teknik inceleme/rapor sayısı, uygunluğu doğrulanan saha sayısı
Üretim altyapısının, verimliliğin ve kalite standartlarının geliştirilmesi	Avanos çömlek toprağı için karakterizasyon çalışmasının yapılması, standart çamur reçetelerinin oluşturulması ve laboratuvar çalışmalarının gerçekleştirilmesi	NEVÜ, MTA, TÜBİTAK	AR-GE ve proje destekleri, teknik danışmanlık ve laboratuvar iş birliği	2030-2032	Analiz edilen toprak numunesi sayısı, hazırlanan karakterizasyon/ analiz raporu sayısı, oluşturulan standart çamur reçetesi sayısı
Üretim altyapısının, verimliliğin ve kalite standartlarının geliştirilmesi	Ortak çamur hazırlama tesisi fizibilitesinin hazırlanması ve yatırımın hayata geçirilmesi	Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Kapadokya OSB, Avanos Belediyesi, Avanos Kaymakamlığı	Mali destek programları, yatırım destekleri ve teknik danışmanlık	2033-2035	Hazırlanan fizibilite raporu, yatırımın gerçekleşme durumu, kurulan tesis sayısı, tesisten yararlanan üretici sayısı
Üretim altyapısının, verimliliğin ve kalite standartlarının geliştirilmesi	Kontrollü kurutma odaları ve enerji verimli ortak fırın altyapısının geliştirilmesi	Avanos Belediyesi, KOSGEB, üreticiler, KOP BKİ	AHİKA mali destek programları, KOSGEB ve KOP BKİ destek programları, teknik danışmanlık ve ortak kullanım modeli geliştirilmesi	2027-2029	Kurulan/iyileştirilen ortak kurutma ve fırın altyapısı sayısı, yararlanan üretici sayısı, fire oranındaki azalma, birim üretim başına enerji tüketimindeki azalma
Üretim altyapısının, verimliliğin ve kalite standartlarının geliştirilmesi	AR-GE ve test merkezi altyapısının geliştirilmesi	NEVÜ, MTA, TÜBİTAK, Avanos Belediyesi, üreticiler, KOP BKİ	AHİKA mali destek ve teknik destek programları, TÜBİTAK ve KOP BKİ destek programları, üniversite-sanayi iş birliği	2030-2032	Kurulan AR-GE/test altyapısı sayısı, gerçekleştirilen test ve analiz sayısı, merkezden yararlanan işletme/üretici sayısı

Stratejik Hedef	Eylem / Proje	İş Birliği Yapılacak Kurumlar	Yöntem (Mali destek, teknik destek, danışmanlık vb.)	Uygulama Dönemi	Performans Göstergeleri
Tasarım, yenilikçilik ve nitelikli insan kaynağı kapasitesinin geliştirilmesi	Ortak tasarım merkezi/atölyesi altyapısının kurulması	NEVÜ, Avanos Belediyesi, üretici örgütleri, üreticiler, tasarımcılar, KOP BKİ	AHİKA mali destek ve teknik destek programları, KOP BKİ destek programları, danışmanlık ve kurumsal iş birliği	2030-2032	Kurulan ortak tasarım altyapısı sayısı, altyapıdan yararlanan üretici/tasarımcı sayısı, geliştirilen prototip sayısı
Tasarım, yenilikçilik ve nitelikli insan kaynağı kapasitesinin geliştirilmesi	Tasarım ve ürün geliştirme programlarının yürütülmesi	NEVÜ, AHİKA, Avanos Belediyesi, üreticiler, tasarımcılar	AHİKA teknik destek, eğitim, mentorluk ve tasarım danışmanlığı	2027-2029	Düzenlenen tasarım/ürün geliştirme programı sayısı, geliştirilen yeni ürün veya koleksiyon sayısı, programa katılan üretici/tasarımcı sayısı
Tasarım, yenilikçilik ve nitelikli insan kaynağı kapasitesinin geliştirilmesi	Ücretli çıraklık, usta yetiştirme ve genç girişimci işlikleri programının uygulanması	Nevşehir İl Millî Eğitim Müdürlüğü, NEVÜ, Avanos İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü, MESEM, Avanos Belediyesi, AHİKA	Teknik danışmanlık, kurumsal iş birliği, eğitim, mentorluk, ücret/burs desteği ve atölye tahsisi	2027-2029	Programa katılan çırak ve genç sayısı, mentör usta sayısı, ustalık belgesi alan kişi sayısı, program sonrasında istihdam edilen veya işlik kuran katılımcı sayısı
Kültürel mirasın, ürün kimliğinin ve coğrafi işaret değerinin güçlendirilmesi	Avanos Çömleğinin tarihsel ve kültürel mirasına ilişkin ürün hikâyelerinin araştırılması, standart hâle getirilmesi ve dijital ortama aktarılması	AHİKA, NEVÜ, Avanos Belediyesi, üreticiler	Teknik danışmanlık	2027-2029	Araştırılan ve standartlaştırılan ürün hikâyesi sayısı, dijital ortama aktarılan hikâye sayısı
Kültürel mirasın, ürün kimliğinin ve coğrafi işaret değerinin güçlendirilmesi	Coğrafi işaret kullanımının, denetim kapasitesinin ve üretici farkındalığının güçlendirilmesi	Avanos Belediyesi, Avanos Esnaf ve Sanatkârlar Odası, AHİKA, üreticiler	Teknik danışmanlık, eğitim ve farkındalık faaliyetleri	2027-2029	Eğitim/bilgilendirme faaliyeti sayısı, coğrafi işaret kullanımını uygulayan üretici/işletme sayısı

Stratejik Hedef	Eylem / Proje	İş Birliği Yapılacak Kurumlar	Yöntem (Mali destek, teknik destek, danışmanlık vb.)	Uygulama Dönemi	Performans Göstergeleri
Kültürel mirasın, ürün kimliğinin ve coğrafi işaret değerinin güçlendirilmesi	Coğrafi işaretli Avanos Çömleğinin görünürlüğünü artıracak tanıtım materyallerinin hazırlanması	Avanos Belediyesi, AHİKA, Nevşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü	Tanıtım ve teknik danışmanlık	2027-2029	Hazırlanan tanıtım materyali sayısı, materyallerin kullanıldığı tanıtım noktası/etkinlik sayısı
Kültürel mirasın, ürün kimliğinin ve coğrafi işaret değerinin güçlendirilmesi	Avanos çömlekçiliğinin Kapadokya Jeopark tanıtım çalışmalarına entegrasyonu	Nevşehir Valiliği, Nevşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Kapadokya Alan Başkanlığı, Avanos Belediyesi	Kurumsal iş birliği, teknik danışmanlık ve tanıtım entegrasyonu	2030-2032	Avanos çömlekçiliğine yer verilen Jeopark tanıtım materyali/tabela sayısı, gerçekleştirilen ortak tanıtım faaliyeti sayısı
Kurumsal koordinasyon ve üreticiler arası iş birliğinin güçlendirilmesi	Avanos Çömlekçiliği Koordinasyon Kurulunun oluşturulması ve düzenli çalışma mekanizmasının kurulması	Avanos Belediyesi, AHİKA, NEVÜ, Avanos Kaymakamlığı, Avanos Esnaf ve Sanatkârlar Odası, meslek kuruluşları, üreticiler	Koordinasyon ve yönetişim danışmanlığı	2027-2029	Kurulun oluşturulma durumu, gerçekleştirilen kurul toplantısı sayısı, alınan ve uygulamaya geçirilen karar sayısı
Kurumsal koordinasyon ve üreticiler arası iş birliğinin güçlendirilmesi	Üretici birliği/kooperatif modelinin geliştirilmesi ve üretici örgütlenmesinin güçlendirilmesi	Avanos Belediyesi, Nevşehir Ticaret İl Müdürlüğü, Avanos Esnaf ve Sanatkârlar Odası, üreticiler	Teknik danışmanlık ve kurumsal kapasite geliştirme	2027-2029	Kurulan veya güçlendirilen üretici örgütü sayısı, üye üretici/işletme sayısı, gerçekleştirilen ortak faaliyet sayısı
Kurumsal koordinasyon ve üreticiler arası iş birliğinin güçlendirilmesi	Üreticilerin ortak yatırım, ortak satın alma ve ortak hizmet modellerinin geliştirilmesi	Avanos Belediyesi, üretici örgütleri, Avanos Esnaf ve Sanatkârlar Odası, üreticiler	Fizibilite/iş modeli danışmanlığı, kurumsal iş birliği ve uygun mali destek programları	2030-2032	Geliştirilen ortak yatırım/hizmet modeli sayısı, gerçekleştirilen ortak satın alma sayısı ve hacmi, ortak projeye katılan üretici sayısı

Stratejik Hedef	Eylem / Proje	İş Birliği Yapılacak Kurumlar	Yöntem (Mali destek, teknik destek, danışmanlık vb.)	Uygulama Dönemi	Performans Göstergeleri
Markalaşma, pazarlama ve pazara erişim kapasitesinin artırılması	İşletmelerin kurumsal kimlik, marka ve logo çalışmalarının desteklenmesi	AHİKA, Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odası	AHİKA teknik destekleri, eğitim ve danışmanlık	2027-2029	Kurumsal kimlik/marka çalışması tamamlanan işletme sayısı, eğitim veya danışmanlıktan yararlanan işletme sayısı
Markalaşma, pazarlama ve pazara erişim kapasitesinin artırılması	Ortak satış noktası, dijital pazar yeri, paketleme ve kargo iş birliği modelinin oluşturulması	Avanos Belediyesi, Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odası, üretici örgütleri, üreticiler, kargo firmaları	AHİKA teknik destekleri, e-ticaret altyapısı, kurumsal iş birliği	2030-2032	Kurulan ortak satış/dijital pazar altyapısı sayısı, e-ticaret yapan işletme sayısı, e-ticaret sipariş sayısı/hacmi, kargo maliyeti ve hasar oranındaki azalma, erişilen pazar/ülke sayısı
Markalaşma, pazarlama ve pazara erişim kapasitesinin artırılması	Avanos Seramik ve Çömlek Festivalinin düzenlenmesi	Nevşehir Valiliği, Avanos Belediyesi, NEVÜ, AHİKA, TÜRSAB	Organizasyon ve kurumsal iş birliği	2030-2032	Düzenlenen festival sayısı, festival ziyaretçi sayısı, festivale katılan üretici/işletme sayısı
Markalaşma, pazarlama ve pazara erişim kapasitesinin artırılması	Avrupa Seramik Rotası kapsamında ortak tanıtım faaliyetlerinin yürütülmesi	AHİKA, Avanos Belediyesi	Uluslararası iş birliği ve tanıtım	2030-2032	Gerçekleştirilen ortak tanıtım/etkinlik sayısı, katılım sağlanan uluslararası ağ etkinliği sayısı
Markalaşma, pazarlama ve pazara erişim kapasitesinin artırılması	Avanos Çömleğine yönelik tanıtım filmi, sosyal medya içerikleri ve dijital iletişim kampanyalarının hazırlanması	Kapadokya Alan Başkanlığı, Nevşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, TGA, AHİKA	Tanıtım ve dijital iletişim	2027-2029	Hazırlanan dijital içerik/kampanya sayısı, erişim ve etkileşim göstergeleri
Markalaşma, pazarlama ve pazara erişim kapasitesinin artırılması	Film ve dizi yapımlarında Avanos Çömleği ürün yerleştirme uygulamalarının geliştirilmesi	Kapadokya Alan Başkanlığı, Nevşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, prodüksiyon şirketleri, AHİKA	Kurumsal iş birliği ve tanıtım	2030-2032	Ürün yerleştirme gerçekleştirilen yapım sayısı, yapımlarda görünürlük sağlanan Avanos Çömleği ürün sayısı

Stratejik Hedef	Eylem / Proje	İş Birliği Yapılacak Kurumlar	Yöntem (Mali destek, teknik destek, danışmanlık vb.)	Uygulama Dönemi	Performans Göstergeleri
Markalaşma, pazarlama ve pazara erişim kapasitesinin artırılması	Ulusal ve uluslararası alım heyetleri faaliyetlerinin düzenlenmesi	Nevşehir Ticaret ve Sanayi Odası, NESİAD, AHİKA	Organizasyon ve iş geliştirme	2030-2032	Düzenlenen alım heyeti sayısı, gerçekleştirilen ikili iş görüşmesi sayısı, katılımcı işletme sayısı
Turizm entegrasyonunun ve destinasyonla ilişkisinin güçlendirilmesi	Satış personeli ve tur rehberlerine yönelik Avanos Çömleği ürün hikâyesi anlatıcılığı eğitimlerinin düzenlenmesi	TÜRSAB, NERO, Nevşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, AHİKA, Avanos Belediyesi	Eğitim ve teknik danışmanlık	2027-2029	Düzenlenen eğitim sayısı, eğitim alan satış personeli/tur rehberi sayısı
Turizm entegrasyonunun ve destinasyonla ilişkisinin güçlendirilmesi	Tur güzergâhlarının yeniden planlanması ve ziyaretçilerin Avanos çömlek işliklerine yönlendirilmesi	TÜRSAB, Kapadokya Alan Başkanlığı, Avanos Belediyesi, Nevşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü	AHİKA teknik destekleri, rota planlama ve kurumsal iş birliği	2033-2035	Yeniden planlanan tur güzergâhı sayısı, tur programına dâhil edilen işlik sayısı, işlikleri ziyaret eden turist sayısı
Turizm entegrasyonunun ve destinasyonla ilişkisinin güçlendirilmesi	Avanos çömlekçiliğine yönelik deneyim turizmi ve atölye çalışmalarının geliştirilmesi	TÜRSAB, Kapadokya Alan Başkanlığı, Avanos Belediyesi, Nevşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, AHİKA, üreticiler	Teknik danışmanlık, program geliştirme ve kurumsal iş birliği	2033-2035	Geliştirilen deneyim/atölye programı sayısı, programa katılan işlik/işletme sayısı, atölye katılımcı sayısı

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Anadoludakiler: 81 İl 81 Ürün Programı kapsamında Nevşehir ili için yürütülen Avanos Çömleği İl Çalıştayı'nda sektörün mevcut durumu; üretim, katma değerli ürün geliştirme, pazarlama ve markalaşma ile işleme, altyapı ve tesisleşme başlıkları altında bütüncül bir yaklaşımla ele alınmıştır. Kamu kurumları, yerel yönetimler, üniversite, meslek kuruluşları ve sektör temsilcilerinin katılımıyla gerçekleştirilen çalıştayda Avanos çömlekçiliğinin mevcut durumu, karşılaşılan temel sorunlar, gelişim potansiyeli ve geleceğe yönelik öncelikler kapsamlı biçimde değerlendirilmiştir. Çalıştay sonucunda Avanos çömlekçiliğinin kültürel mirasın korunması, turizmin geliştirilmesi, yerel kimliğin güçlendirilmesi ve bölgesel kalkınmanın desteklenmesi açısından stratejik öneme sahip bir değer olduğu ortak görüş olarak ortaya konulmuştur.

Çalıştay bulguları, sektörün öncelikli ihtiyaçlarından birinin sürdürülebilir üretim altyapısının güçlendirilmesi olduğunu ortaya koymuştur. Bu kapsamda hammadde teminine ilişkin sorunların giderilmesi, Avanos toprağının özelliklerinin bilimsel çalışmalarla ortaya konulması, kalite standardizasyonunun sağlanması ve üretimde kullanılan girdilere erişimin kolaylaştırılması gerektiği değerlendirilmiştir. Bunun yanında ortak kullanım esasına dayalı üretim, işleme ve depolama alanlarının oluşturulmasının özellikle küçük ölçekli işletmeler açısından önemli bir ihtiyaç olduğu, mevcut üretim altyapısının ortak yatırımlarla desteklenmesinin sektörün verimliliğini ve rekabet gücünü artıracağı belirtilmiştir.

Katma değerin artırılmasına yönelik değerlendirmelerde, geleneksel üretim anlayışının korunmasının yanı sıra yenilikçi tasarım yaklaşımının benimsenmesi gerektiği vurgulanmıştır. Ürün çeşitliliğinin artırılması, farklı kullanıcı gruplarına hitap eden fonksiyonel ve özgün ürünlerin geliştirilmesi, tasarım odaklı üretimin desteklenmesi ve yeni kullanım alanlarının oluşturulmasının sektörün ekonomik değerini artıracağı değerlendirilmiştir. Bunun yanında üreticilerin tasarım, ürün geliştirme ve inovasyon süreçlerinde desteklenmesi, üniversiteler ve tasarım alanında faaliyet gösteren kurumlarla iş birliklerinin geliştirilmesi, genç tasarımcıların sektöre kazandırılması ve bu alanlardaki uygulamaların yaygınlaştırılmasının önem taşıdığı belirtilmiştir.

Pazarlama ve markalaşma alanındaki değerlendirmeler, sektörün temel sorunlarından birinin üretim kapasitesinden ziyade ürünlerin etkin biçimde pazarlanması ve hedef pazarlara erişimin güçlendirilmesi olduğunu ortaya koymuştur. Avanos çömlekçiliğinin güçlü bir kültürel

miras değerine sahip olmasına rağmen bu potansiyelin ulusal ve uluslararası pazarlarda yeterince değerlendirilemediği belirtilmiştir. Bu doğrultuda ortak pazarlama anlayışının geliştirilmesi, dijital pazarlama uygulamalarının yaygınlaştırılması, e-ticaret kanallarının etkin kullanılması, ortak tanıtım faaliyetlerinin yürütülmesi ve güçlü bir kurumsal marka kimliği oluşturulmasının sektörün görünürlüğünü artıracağı değerlendirilmiştir. Ayrıca coğrafi işaret başta olmak üzere fikri ve sınai mülkiyet haklarının etkin biçimde kullanılması, ürünlerin özgünlüğünün korunması ve katma değerinin artırılması açısından önemli olduğu ifade edilmiştir.

Turizm boyutunda yapılan değerlendirmeler, Avanos çömlekçiliğinin Kapadokya destinasyonunun en önemli kültürel değerlerinden biri olmasına rağmen bu potansiyelin yeterince değerlendirilemediğini ortaya koymuştur. Ziyaretçilerin çarşı ve atölyelere yönlendirilmesini sağlayacak uygulamaların geliştirilmesi, uygulamalı atölye faaliyetleri ve deneyim turizmi uygulamalarının yaygınlaştırılması, tur programlarının bu doğrultuda planlanması ve Avanos çömlekçiliğinin destinasyon tanıtım faaliyetlerinde daha görünür hâle getirilmesi gerektiği değerlendirilmiştir. Bunun yanında kültürel mirasın korunmasını esas alan bir destinasyon yönetimi anlayışıyla çömlekçilik kültürünün gelecek kuşaklara aktarılmasının turizm gelirlerinin artırılmasına ve sektörün sürdürülebilirliğine önemli katkılar sağlayacağı belirtilmiştir.

Çalıştayda sektörün kurumsal yapısına ilişkin yapılan değerlendirmelerde, üreticiler arasında ortak hareket kültürünün geliştirilmesinin en önemli önceliklerden biri olduğu vurgulanmıştır. Bu kapsamda kooperatifleşmenin desteklenmesi, ortak satın alma, ortak üretim, ortak pazarlama ve ortak yatırım modellerinin geliştirilmesi gerektiği belirtilmiştir. Aynı zamanda kamu kurumları, yerel yönetimler, üniversiteler, meslek kuruluşları ve sektör temsilcileri arasında koordinasyonun güçlendirilmesinin hazırlanacak proje ve uygulamaların etkinliğini artıracağı değerlendirilmiştir.

İnsan kaynağının geliştirilmesi de çalıştayın öne çıkan başlıklarından biri olmuştur. Gençlerin çömlekçilik mesleğine yönlendirilmesi, mesleki eğitim altyapısının güçlendirilmesi, seramik alanında eğitim imkânlarının artırılması ve uygulamalı eğitim faaliyetlerinin yaygınlaştırılması gerektiği belirtilmiştir. Geleneksel bilgi ve ustalık birikiminin gelecek kuşaklara aktarılmasının sektörün sürdürülebilirliği açısından kritik öneme sahip olduğu, bu doğrultuda eğitim kurumları ile sektör arasında daha güçlü iş birliklerinin kurulmasının önemli katkılar sağlayacağı değerlendirilmiştir.

Sonuç olarak çalıştay kapsamında ortaya konulan bulgular, Avanos çömlekçiliğinin üretimden pazarlamaya, altyapıdan eğitime, kültürel mirasın korunmasından turizmle bütünleşmeye kadar uzanan tüm değer zincirini kapsayan bütüncül bir değerlendirme sunmuştur. Çalıştay sonucunda belirlenen öncelikler ve geliştirilen önerilerin ilgili kurum ve kuruluşlar tarafından hazırlanacak plan, program, proje ve uygulamalara yön vermesi; Avanos çömlekçiliğinin kültürel mirasını koruyan, rekabet gücünü artıran ve ekonomik ile sosyal açıdan sürdürülebilir bir gelişim modelinin oluşturulmasına önemli katkılar sağlayacağı değerlendirilmektedir.

EKLER

Ek-1: Çalıştay Fotoğrafları

Resim 1. Çalıştay Katılımcıları



Kaynak: AHİKA Arşiv

Resim 2. Çalıştay Açılışı



Kaynak: AHİKA Arşiv

Resim 3. Anadoludakiler: 81 İl 81 Ürün Programı Sunumu



Kaynak: AHİKA Arşiv

Resim 4. Avanos Çömleği Mevcut Durum Raporu Sunumu



Kaynak: AHİKA Arşiv

Resim 5. Masa 1: Üretim ve Verimlilik Çalışmaları



Kaynak: AHİKA Arşiv

Resim 6. Masa 2: Katma Değer ve Ürün Geliştirme Çalışmaları



Kaynak: AHİKA Arşiv

Resim 7. Masa 3: Markalaşma ve Pazarlama Çalışmaları



Kaynak: AHİKA Arşiv

Resim 8. Masa 4: İşleme, Altyapı ve Tesisleşme Çalışmaları



Kaynak: AHİKA Arşiv



Cevher Dudayev Mah. Vatan Cad. No: 1 Merkez / NEVŞEHİR

Tel: 0 (384) 214 3666 - Faks: 0 (384) 214 0046

E-posta: info@ahika.gov.tr www.ahika.gov.tr

Kalkınma Ajansları Yayınları Bedelsizdir, Satılamaz.